

REPUBLIQUE FRANCAISE

MINISTERE DES AFFAIRES ETRANGERES

DIRECTION GENERALE
DE LA COOPERATION INTERNATIONALE
ET DU DEVELOPPEMENT

Petit Guide Qualité

Séminaire des 24 et 25 février 1999

Fort de France



APPELLATION
D'ORIGINE
CONTROLÉE
IAGB



Cirad-emvt
Antenne Martinique
BP 427
97 200 Fort de France
cedex

SOMMAIRE

1. POURQUOI UNE POLITIQUE DE QUALITÉ ?.....	3
1.1. LE COMPORTEMENT DU CONSOMMATEUR	5
1.2. LA SATURATION DES MARCHÉS	5
1.3. L'ÉVOLUTION DU CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE	6
 2. GARANTIR LA QUALITÉ SANITAIRE DES PRODUITS : LES GUIDES DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET L'ANALYSE DES RISQUES... 8	
2.1. OBJECTIFS	8
2.2. UTILISATION DU GUIDE	9
2.3. CONTENU DU GUIDE	9
2.4. GUIDES DISPONIBLES	12
2.4.1. Secteur des charcuteries et salaisons industrielles	12
2.4.2. Industrie de l'abattage et de la découpe	12
2.4.3. Guides artisanaux	12
2.5. LES GUIDES DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET LEUR PRISE EN COMPTE DANS LES CONTRÔLES OFFICIELS.....	13
 3. LES SIGNES OFFICIELS DE RECONNAISSANCE DE LA QUALITÉ.....	14
3.1. LES DIFFÉRENTS SIGNES FRANÇAIS ET EUROPÉENS DE RECONNAISSANCE DE LA QUALITÉ... 14	
3.2. UTILISATION DE CES SIGNES.....	16
3.2.1. Pourquoi ces signes ?	16
3.2.2. Que garantissent-ils ?	17
3.2.3. Pourquoi leur faire confiance ?	18

4. LES PROCÉDURES DE RECONNAISSANCE OFFICIELLE DE LA QUALITÉ.....	18
4.1. LA COMMISSION NATIONALE DES LABELS ET DES CERTIFICATIONS DE PRODUITS AGRICOLES ET ALIMENTAIRES	19
4.1.1. Composition et fonctionnement de la CNLC.....	19
4.1.2. L'instruction des demandes de reconnaissance de qualité : label et certification de conformité	20
4.1.3. Les services officiels de contrôle.....	22
4.1.4. Des renseignements complémentaires sont disponibles.....	22
4.1.5. Organismes Certificateurs (au 15/10/1996).....	23
4.2. L'INSTITUT NATIONAL DES APPELLATIONS D'ORIGINE (INAO).....	25
1.1.1. AOC et Aménagement du territoire	25
4.2.1. Les AOC en chiffres	25
4.2.2. Statut et Missions de l'INAO.	26
1.1.2. Structure et fonctionnement de l'Institut National des Appellations d'Origine	27
4.2.3. Comment préparer un dossier de demande d'Appellation d'Origine Contrôlée	29
5. ANNEXE 1 : CAHIERS DES CHARGES POUR L'OBTENTION DU LABEL « VIANDE DE PORC À L'ÉTAT FRAIS ».....	31
6. ANNEXE 2 : CAHIERS DES CHARGES POUR L'OBTENTION DU LABEL « CHARCUTERIE ET SALAISONS ».....	40
7. ANNEXE 3 : DIRECTIVE 93/43 CEE « HYGIENE ».....	57

ACRONYMES

- **AOC** : Appellation d'Origine Contrôlée
- **AOP** : Appellation d'Origine Protégée
- **BOCCRF** : Bulletin Officiel de la Consommation, de la Concurrence et de la Répression des Fraudes
- **CEE** : Communauté Economique Européenne
- **CNLC** : Commission Nationale des Labels et de Certification
- **DDAF** : Direction Départementale de l'Agriculture et de la Forêt
- **DGAL** : Direction Générale de l'Alimentation du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche
- **DGCCRF** : Direction Générale de la Consommation, de la Concurrence et de la Répression des Fraudes
- **GBPH** : Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène
- **HACCP** : Hazard Analysis, Critical Control Point (Analyse des Dangers, Points Critiques pour leur Maîtrise)
- **IGP** : Indication Géographique Protégée
- **INAO** : Institut National des Appellations d'Origine

1. POURQUOI UNE POLITIQUE DE QUALITE ?

Un produit agroalimentaire de qualité doit répondre, au travers de l'ensemble de ses caractéristiques, aux attentes du consommateur.

Ces caractéristiques qui doivent être **constantes** dans le temps sont d'ordre :

- **Hygiénique** : le produit doit être sûr et peut être consommé en toute **sécurité** sans risque de rendre malade le consommateur,
- **Nutritionnel et de santé** : le consommateur doit avoir une garantie des **apports nutritionnels** quantitatifs et qualitatifs du produit,
- **Organoleptique** : le produit doit présenter des aspects et des goûts auxquels s'attend le consommateur,
- **Informatif** : les **informations** sur l'origine (traçabilité), l'élaboration, la conservation du produit, etc., doivent pouvoir être fournies au consommateur,
- **Réglementaire** : le produit doit se trouver en **conformité** avec les règles inhérentes aux process d'obtention.

La politique de qualité, c'est-à-dire l'identification et la garantie de la qualité des produits, constitue un enjeu considérable pour le secteur agricole et alimentaire. Plusieurs constats justifient cette approche :

1.1. LE COMPORTEMENT DU CONSOMMATEUR

Dorénavant, quel que soit le produit, le consommateur cherche à se rassurer sur son mode d'obtention, ses origines ainsi que sur son innocuité sanitaire (Cf. crise de la vache folle), étant donné la complexification des filières de production. Les produits quels qu'ils soient, doivent donc répondre à l'ensemble des critères qu'impose la qualité.

Actuellement, le consommateur souhaite de plus en plus des produits authentiques et ayant plus de goût. Il est donc indispensable de donner au consommateur les moyens d'identifier et de distinguer les produits qui bénéficient de qualités particulières : goût, origine géographique, savoir-faire, mode de production, et de choisir en toute connaissance de cause.

1.2. LA SATURATION DES MARCHES

Le marché européen des produits agricoles et alimentaires est aujourd'hui globalement saturé. La concurrence est vive, voire parfois déloyale. Il est donc nécessaire de sortir d'une logique d'offre et rentrer dans une logique de réponse à la demande, c'est-à-dire dans une démarche de qualité.

Il ne s'agit pas de fournir un produit standard où la différence se fait par le prix mais de segmenter le marché par des produits dont la qualité est identifiée, garantie et répond aux attentes du consommateur.

La France, grâce à la variété de ses produits, de ses savoir-faire et de ses bassins de production, possède des atouts considérables.

Les signes officiels de la qualité sont des outils mis à disposition des opérateurs économiques pour segmenter le marché et assurer une concurrence loyale. Ainsi, ils peuvent disposer de moyens pour maintenir voire créer de la valeur ajoutée.

1.3. L'EVOLUTION DU CONTEXTE REGLEMENTAIRE

La construction des règles du commerce international, que ce soit dans le cadre de l'organisation mondiale du commerce ou dans le cadre du marché unique européen, se fonde tout particulièrement sur la lutte contre les entraves techniques aux échanges afin de permettre la libre circulation des denrées alimentaires.

Ce choix provoque des changements fondamentaux dans :

- l'élaboration du droit alimentaire,
- le rôle des services officiels de contrôle
- et la responsabilité des entreprises quant au respect de la réglementation et envers la qualité des produits mis en vente.

La réglementation s'attache aujourd'hui à ne fixer que ce qui est ***strictement nécessaire au fonctionnement du marché*** tout en garantissant un ***haut niveau de protection du consommateur***.

Elle se limite aux exigences impératives que sont :

- la protection de la santé et la sécurité du consommateur,
- son information,
- la loyauté de la concurrence,
- la protection de l'environnement,
- et l'harmonisation des contrôles.

Elle fixe des ***exigences de résultats*** laissant aux entreprises le ***choix des moyens***, notamment à travers l'utilisation de guides de bonnes pratiques.

Parallèlement, l'Union Européenne, a fixé des limites précises à la restriction de circulation de toutes denrées alimentaires légalement produites dans un Etat membre de la Communauté Européenne.

Le principe de base est la reconnaissance mutuelle des règles non harmonisées au niveau communautaire : un produit loyalement fabriqué et commercialisé dans un Etat membre de la Communauté peut être commercialisé dans tous les autres Etats membres.

Un étiquetage adéquat peut parfois être réclamé, si une réelle confusion sur le produit pouvait naître chez le consommateur.

Mais baser l'information du consommateur sur le seul étiquetage peut engendrer des distorsions de concurrence et une tromperie du consommateur, en particulier pour les produits basiques de première transformation ou pour les produits traditionnels pour lesquels :

- le temps passé par le consommateur pour l'acte d'achat est très court,
- la perception du niveau qualitatif du produit n'est pas possible par la seule lecture de la liste des ingrédients.

Dans ces conditions, on peut craindre une grande anarchie sur le marché avec dégradation de la qualité et concurrence déloyale entraînant progressivement une désaffection du consommateur pour ces produits.

Tous ces aspects qui viennent d'être décrits ont donc été à l'origine de la mise en place ou de la validation de signes de la qualité : ils apportent la **garantie officielle** des Pouvoirs publics sur la **qualité**, la **fiabilité** et **l'origine géographique** des produits et contribuent à :

- **Pour les entreprises :**

- favoriser la **diversification** de la production agricole,
- se **démarquer** des concurrents
- être plus **compétitif**,
- renforcer son **image**,
- renforcer la **confiance** des clients,
- développer des **marchés**,
- **accéder** aux marchés en répondant aux exigences réglementaires françaises et européennes
- protéger les dénominations de produits contre les usurpations et imitations,

- **Pour les consommateurs :**

- en les **informant** sur les caractéristiques spécifiques des produits,
- mieux **acheter**,
- **choisir** des produits et services de qualité en toute sécurité,
- faire la **différence** entre deux produits ou services apparemment identiques, pour un choix objectif, clair et transparent,

2. GARANTIR LA QUALITE SANITAIRE DES PRODUITS : LES GUIDES DE BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ET L'ANALYSE DES RISQUES

2.1. OBJECTIFS

Elément de base d'une démarche qualité pour tout ce qui touche à la sécurité alimentaire, le **Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène** (GBPH) permet au professionnel de fonder sa responsabilité sur une réflexion issue de sa filière professionnelle et donc adaptée à sa structure.

A l'origine, un **guide de bonnes pratiques** élaboré par des professionnels permet de définir la manière de « bien » réaliser un produit ou un service avec toute l'ambiguïté que peut recouvrir cette formulation. Quelque chose est "bien" s'il correspond à l'attente de l'utilisateur du produit ce qui est la définition générale de la qualité pour un produit donné.

Il existe ainsi des guides de bonnes pratiques qui détaillent l'ensemble des aspects de la fabrication, de la commercialisation ou de la distribution d'un type de denrée spécifique, et l'hygiène peut constituer alors seulement l'un des aspects abordés dans ce type d'ouvrage.

Plus précis dans ses objectifs, le **Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène** est axé sur la sécurité alimentaire. Il doit proposer à son utilisateur des moyens, des méthodes pour répondre aux objectifs de sécurité alimentaire.

Le guide de bonnes pratiques d'hygiène au sens de la directive 93/43 CEE (Cf. Annexe 3) est défini dans l'article 5 de cette directive : il encourage la rédaction de ce type d'ouvrage dans le cadre du respect de l'exigence de réalisation d'autocontrôles (article 3 de la directive 93/43 CEE).

Une méthode est donc suggérée pour son élaboration : les principes de la méthode HACCP - analyse des dangers¹, points critiques pour leur maîtrise - devenue une référence pour la mise en œuvre des autocontrôles.

Le guide de bonnes pratiques d'hygiène constitue ainsi :

- une formalisation et une reconnaissance du « **savoir-faire** » des professionnels,
- un **engagement** des professionnels à proposer des moyens adaptés et à les faire appliquer au sein de leur propre filière
- un **outil d'application volontaire** proposé pour la concrétisation des mesures obligatoires d'autocontrôle imposées aux opérateurs de l'agroalimentaire,
- une **démarche** de maîtrise de la **qualité** au sein des entreprises agroalimentaires quelle que soit leur ampleur.

¹ Agent biologique, physique ou chimique présent dans un aliment ou état de cet aliment ayant le potentiel d'entraîner un effet néfaste sur la santé

2.2. UTILISATION DU GUIDE

Pour les opérateurs auxquels il est destiné, le guide précise les moyens à mettre en œuvre pour appliquer la réglementation :

- démarche HACCP détaillée adaptée à la taille des entreprises (cas des industriels de la charcuterie).
- éléments de maîtrise concrets adaptés aux entreprises artisanales et répondant au respect des exigences réglementaires en matière d'hygiène.

2.3. CONTENU DU GUIDE

1) Identification du secteur alimentaire concerné

Le champ d'application du guide précise :

- l'activité, la filière, le type de procédé voire dans certains cas un produit spécifique,
- les contours du domaine d'application, les caractéristiques du secteur donné en matière de produits et de procédés utilisés,
- la structure économique de la filière ou du secteur, les fournisseurs et clients habituels de la filière.

2) Eléments techniques spécifiques du secteur considéré

Le GBPH explore le secteur identifié et détermine les matières premières et les produits intermédiaires utilisés, les procédés et les matériels utilisés habituellement par les entreprises couvertes par le champ d'application du guide. L'environnement dans lequel sont élaborés ces produits est déterminant car il est souvent très spécifique du secteur considéré.

3) Analyse, identification et évaluation des dangers

En application des principes de la méthode HACCP, la structure du guide repose sur la réalisation d'une **analyse des dangers**.

Cette analyse des dangers porte sur :

- les **produits** considérés,
- les **procédés** utilisés dans l'environnement spécifié.

L'analyse se décline selon les dangers envisagés :

- dangers **microbiologiques** : contamination ou multiplication bactérienne,
- dangers **chimiques** : contamination par des résidus ou des pesticides
- dangers **physiques** : présence dans la denrée de particules métalliques du type aiguille, etc.

L'**identification des dangers** établit les causes de survenue des dangers et doit permettre de formaliser les mesures préventives associées sous forme de procédures. L'évaluation permet de mesurer la portée d'un danger, la probabilité de sa survenue, sa gravité et son importance dans le contexte.

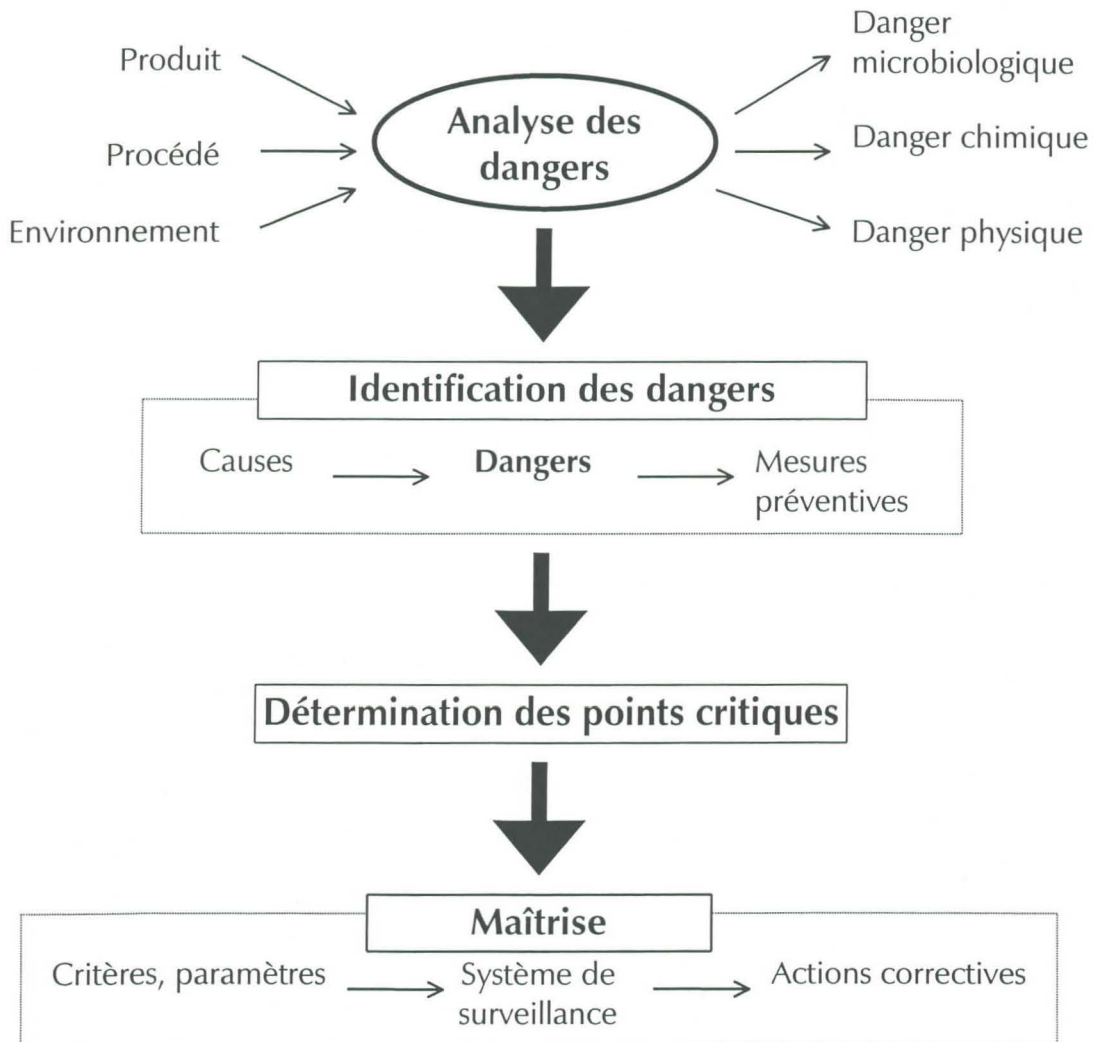
4) Identification des principaux points critiques pour la maîtrise

Dans le procédé de fabrication, la maîtrise de certains points est essentielle pour assurer la sécurité du produit. On parle dans ce cas de **points critiques pour la maîtrise**.

La maîtrise de ces points repose sur la détermination de valeurs cibles, de paramètres à surveiller. Des éléments de surveillance permettent de s'assurer de la **maîtrise** effective de ces points. En cas de dépassement des valeurs cibles, des actions correctives appliquées sur les produits concernés et sur les procédures utilisées permettent de compléter la maîtrise de l'ensemble.

Les moyens de maîtrise identifiés et les procédures proposées pour limiter l'apparition des dangers définis constituent autant de **bonnes pratiques d'hygiène**. L'explicitation de ces moyens de maîtrise peut faire l'objet de **fiches techniques** fournissant aux professionnels des outils pour mettre en œuvre les procédures définies plus haut.

Principes du système HACCP



La forme finale d'un guide de bonnes pratiques d'hygiène est fonction de l'utilisation attendue de l'ouvrage. En général, il comporte une **présentation générale** qui reprend les éléments essentiels de l'étude :

- produits, utilisations, procédés,
- analyse des dangers,
- principaux points de maîtrise.

Cette présentation peut-être complétée par des **fiches techniques de bonnes pratiques** qui permettent de mettre en œuvre concrètement les moyens de maîtrise définis et les éléments de surveillance permettant de s'assurer de la maîtrise. Des études complémentaires ou des exemples peuvent venir s'ajouter à l'ensemble.

2.4. GUIDES DISPONIBLES

L'industrie agroalimentaire s'est intéressée à ces démarches depuis la fin des années quatre-vingt.

2.4.1. Secteur des charcuteries et salaisons industrielles

Pour le secteur des charcuteries et salaisons industrielles, les professionnels ont engagé une réflexion par produit, étant entendu que certaines dispositions restent communes à tous les guides élaborés et sont regroupées dans un guide commun. Ce guide est destiné à faciliter la mise en place de la méthode HACCP dans les entreprises de charcuterie et de salaisons.

2.4.2. Industrie de l'abattage et de la découpe

L'industrie de l'abattage et de la découpe a souhaité se doter de guides de bonnes pratiques d'hygiène. Ce secteur, comme celui de la charcuterie salaison ne rentre pas dans le champ d'application de la directive 93/43 CEE (en effet, des directives spécifiques s'appliquent à ces filières en matière d'hygiène). Néanmoins, le recours obligatoire aux autocontrôles figure dorénavant dans la plupart des textes relatifs à l'hygiène des denrées. Comme la directive "hygiène" offre aux opérateurs la possibilité de rédiger un guide de bonnes pratiques pour réaliser ces autocontrôles, cette option a été reprise dans la plupart des textes réglementaires français touchant l'hygiène alimentaire.

2.4.3. Guides artisanaux

Les guides artisanaux sont basés sur une analyse des dangers spécifique au métier considéré mais adaptée à la fois à la multiplicité des produits, aux pratiques à considérer et à la taille des entreprises. Cette démarche a abouti le plus souvent à l'élaboration de quatre séries de fiches de bonnes pratiques :

- **fiches « matières premières »** qui portent sur les denrées qui rentrent dans l'entreprise : œufs, viandes, etc.,
- **fiches « opérations »** pour les étapes de transformation ou de stockage des denrées qui présentent des risques : congélation, cuisson, etc.,
- **fiches « fabrication »** qui reprennent certaines préparations caractéristiques du métier : meringue italienne pour les pâtisseries, fond blanc de volaille pour les restaurateurs, etc.,
- **fiches « environnement de travail »** ou « **matériel** » adaptées aux entreprises : hygiène du personnel, eau, etc.

Etat d'avancement des guides de bonnes pratiques d'hygiène dans le secteur artisanal des métiers de bouche (Février 1998)

Domaine d'application	Organisme rédacteur	Etat d'avancement	Références
Traiteurs	CGAD (confédération générale de l'alimentation au détail)	Validé	Parution prévue pour octobre 1998
Bouchers	CFBBCT (confédération française de la boucherie, boucherie charcuterie, traiteur)	Validé	Parution prévue pour octobre 1998
Charcutiers Traiteurs	CNCT (confédération nationale des traiteurs et charcutiers traiteurs)	Rédigé Procédure de validation en cours	
Conserveurs	CGAD	Rédigé Procédure de validation en cours	

2.5. LES GUIDES DE BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ET LEUR PRISE EN COMPTE DANS LES CONTROLES OFFICIELS

La validation des guides par les pouvoirs publics leur permet de les exploiter dans les contrôles.

Les guides de bonnes pratiques d'hygiène constituent une **démarche volontaire** des professionnels vis-à-vis d'un certain nombre de moyens - proportionnés au risque et au type d'activité concerné - qu'ils s'engagent à mettre en œuvre pour atteindre les objectifs définis par les textes réglementaires.

La validation assure la reconnaissance des moyens proposés en terme de protection de la santé publique et du respect des exigences réglementaires. A ce titre, les contrôleurs utilisent les guides pour savoir si les professionnels utilisateurs ont effectivement mis en place les bonnes pratiques préconisées. Cependant, ces recommandations ne constituent pas des dispositions réglementaires.

Toutefois, des professionnels peuvent ne pas adhérer à un guide de bonnes pratiques et certains secteurs n'ont pas encore élaboré de guide. Les professionnels concernés devront alors faire la preuve qu'ils respectent la réglementation selon d'autres moyens que ceux définis dans un guide et restent soumis à l'obligation d'autocontrôles (article 3 de la Directive 93/43 CEE).

3. LES SIGNES OFFICIELS DE RECONNAISSANCE DE LA QUALITE

Ce sont autant d'outils **volontaires** d'identification, de certification et de protection de la qualité mis à la disposition des opérateurs pour organiser le marché et garantir la qualité de leurs produits et de leurs prestations.

Ces outils sont :

- **le recours à la normalisation pour des spécifications de produits,**
- **la certification de produit.**

Cependant, cela ne signifie pas que les produits qui ne bénéficient pas de reconnaissance officielle de la qualité ne sont pas des produits de qualité, mais ces signes apportent la **confiance** indispensable au consommateur.

3.1. LES DIFFERENTS SIGNES FRANÇAIS ET EUROPEENS DE RECONNAISSANCE DE LA QUALITE

Il existe quatre signes distinctifs qui ont chacun leur vocation particulière :

- **l'Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C)** : l'AOC permet la reconnaissance d'un produit typé souvent de grande notoriété et qui tire ses qualités de son terroir.
- **le Label Rouge** : le label rouge est la garantie d'un produit de qualité supérieure à celle des produits courants,
- **la Certification de Conformité** : la certification de conformité garantit que le producteur s'engage sur des caractéristiques et des règles de fabrication et assure la constance de la qualité de son produit,
- et **l'Agriculture Biologique** : l'agriculture biologique recourt à des pratiques culturelles et d'élevage soucieuses de l'environnement et du bien-être des animaux.

Ces quatre signes trouvent leur prolongement direct dans la réglementation européenne qui permet d'assurer la protection juridique des dénominations de produits liés à une origine géographique ou issus d'un mode de production traditionnel.

A travers la loi du 3 janvier 1994 n° 94-2 relative à la reconnaissance de qualité des produits agricoles et alimentaires et ses décrets d'application, les Pouvoirs publics ont souhaité assurer une cohérence totale entre les signes de qualité français et les protections juridiques définies par la réglementation communautaire afin de limiter les contraintes et les procédures pour les producteurs et ne pas multiplier les identifications de la qualité par le consommateur.

Cette réglementation européenne est la suivante :

- règlement CEE n° 2081/92 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires :
- **l'Appellation d'Origine Protégée (AOP)** : l'Appellation d'Origine Protégée désigne la dénomination d'un produit dont la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu et constaté.

- ***l'Indication Géographique Protégée (IGP)*** : le lien avec le terroir demeure à un des stades au moins de la production, de la transformation ou de l'élaboration et le produit peut jouir d'une grande réputation.
- règlement CEE n° 2082/92 relatif aux attestations de spécificité des produits agricoles et des denrées alimentaires.
- ***La Spécialité Traditionnelle Garantie*** : c'est l'attestation de spécificité ou du mode de production biologique. Cette mention ne fait pas référence à une origine mais a pour objet de mettre en valeur une composition traditionnelle du produit ou un mode de production traditionnel.



Les produits d'origine animale concernés par cette réglementation sont :

- Les viandes et abats frais,
- Les produits à base de viande : chauffés, salés, fumés, etc.,
- Les fromages,
- Les autres produits d'origine animale : œufs, miel, produits laitiers divers sauf le beurre,
- Les matières grasses : beurre, etc.

L'AOP est la protection communautaire de l'AOC.

Seuls les produits bénéficiant d'un **label** ou d'une **certification** pourront faire l'objet d'une reconnaissance en tant qu'**IGP** ou qu'**attestation de spécificité**.

Tableau de correspondance entre les signes de qualité français et européens

France	Europe
APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE INAO	
	
	
	AGRICULTURE BIOLOGIQUE (à venir pour les produits animaux)

3.2. UTILISATION DE CES SIGNES

3.2.1. Pourquoi ces signes ?

- Pour permettre aux producteurs qui le désirent, de faire **reconnaître** les qualités particulières de leurs produits.
- Pour **guider** le consommateur et faciliter son choix de produits agricoles et alimentaires.

3.2.2. Que garantissent-ils ?

- **Appellation d'origine contrôlée** : l'originalité d'un produit, l'expression d'un terroir.

L'A.O.C



La mention AOC identifie un produit typique et spécifique lié à l'origine. Les produits reconnus en appellation d'origine contrôlée sont l'expression d'un lien intime entre une production et un terroir, le tout mis en œuvre et perpétué par des hommes doués d'un savoir-faire.

L'AOC a été officialisée en 1935 dans le domaine des vins et des eaux de vie. Dans les années 60, les produits laitiers en bénéficient.

Depuis 1990, tous les produits agricoles et alimentaires bruts ou transformés peuvent accéder à l'AOC

- **Label rouge** : la qualité supérieure d'un produit.

Le Label Rouge



Le logo " LABEL ROUGE " garantit la qualité supérieure d'un produit. Elle est le résultat d'exigences sévères et contrôlées à tous les stades de production, d'élaboration et de commercialisation du produit, aboutissant à une qualité gustative.

Depuis 1960, tous les produits agricoles et alimentaires peuvent bénéficier du label rouge.

On le trouve notamment sur les volailles, les charcuteries et les produits laitiers, et depuis peu sur les produits de la mer, les fruits et les légumes et même sur le sel.

- **Agriculture biologique** : l'absence d'utilisation de produits chimiques de synthèse.

L'Agriculture Biologique



Le logo " AB " Agriculture biologique garantit qu'un aliment est issu d'un mode de production attentif à l'environnement, qui s'interdit l'utilisation de produits chimiques de synthèse et respecte le bien-être des animaux.

Dès 1980, la France met en place les règles pour définir et protéger l'agriculture biologique. En 1991, des règles communes strictes de production et de contrôle sont adoptées par l'Union Européenne.

Tous les produits alimentaires et agricoles sont susceptibles de bénéficier du logo AB et notamment les pains et céréales, le lait et les fromages, les fruits et les légumes.

- **Certification de conformité** : l'exactitude des informations et des règles mentionnées.

La Certification de Conformité



Le logo de la certification de conformité atteste que le produit possède des qualités ou suit des règles de fabrication particulières, strictement contrôlées. C'est la garantie d'une qualité régulière et distincte du produit courant.

Mis en place en 1990, c'est le plus jeune des signes officiels de qualité. Parmi les produits qui ont déjà obtenu une certification de conformité, citons le jambon cuit supérieur sans polyphosphate, les viandes identifiées de l'élevage à la commercialisation avec une maturation garantie, les fruits cueillis à maturité ainsi que les conditions de fraîcheur des salades prêtes à l'emploi.

3.2.3. Pourquoi leur faire confiance ?

- Parce que les **signes de reconnaissance**, ainsi que leur procédure d'attribution et de retrait ont été mis en place par l'Etat.
- Parce qu'un produit bénéficiant d'un signe de reconnaissance répond à un **cahier des charges** défini et validé.
- Parce que des organismes indépendants, publics ou agréés par l'Etat, **contrôlent** régulièrement le respect de ces cahiers des charges.

4. LES PROCEDURES DE RECONNAISSANCE OFFICIELLE DE LA QUALITE

L'ensemble du dispositif de reconnaissance de qualité des produits est placé sous le contrôle de deux instances :

- la Commission Nationale des Labels et des Certifications de produits agricoles et alimentaires (CNLC). Elle émet des avis sur les demandes de certifications (labels, certifications de conformité, agriculture biologique) et sur la transmission par le Gouvernement français à la Commission européenne des demandes d'IGP ou d'attestation de spécificité.
- l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO.). Il est chargé de la reconnaissance, du contrôle et de la protection des AOC,

4.1. LA COMMISSION NATIONALE DES LABELS ET DES CERTIFICATIONS DE PRODUITS AGRICOLES ET ALIMENTAIRES

4.1.1. Composition et fonctionnement de la CNLC

La CNLC comprend trois sections et une commission mixte :

- la section "**agriculture biologique**" qui émet des avis sur les projets de réglementation communautaire, sur les cahiers des charges des produits d'origine animale et toutes les questions relatives au développement du mode de production biologique,
- la section "**examen des référentiels**" qui émet un avis sur tous les types de cahiers des charges : labels, certification de conformité, avec éventuellement demande d'IGP ou d'attestation de spécificité,
- la section "**agrément des organismes certificateurs**" qui émet un avis sur les demandes d'agrément de tous les organismes certificateurs, labels, certification de conformité et agriculture biologique au regard de la norme EN45011 et de l'efficacité du plan de contrôle mis en œuvre.

Chaque section est composée de collèges permettant d'assurer la représentation de l'ensemble des opérateurs impliqués dans la certification : producteurs, transformateurs, distributeurs, artisans, consommateurs, administrations, organismes certificateurs sans prédominance d'aucun intérêt conformément aux normes internationales en vigueur.

Le secrétariat de la CNLC est assuré par la DGAL, bureau des labels et des certifications de produits assisté de la DGCCRF.

- La Commission mixte

Elle est composée paritairément de représentants de la CNLC, de l'INAO et par les Pouvoirs publics.

La Commission examine les demandes de reconnaissance d'IGP quant au nom du produit et au lien du produit avec son origine géographique.

4.1.2. L'instruction des demandes de reconnaissance de qualité : label et certification de conformité

Chaque demande de reconnaissance de qualité est constituée de deux dossiers :

- un cahier des charges qui établit les caractéristiques du produit, les règles de fabrication, les méthodes de contrôle et les modalités d'étiquetage. On trouvera en **Annexe 1 et 2** les cahiers des charges relatifs à l'obtention :

- *du label « viande de porc vendue à l'état frais »*
- *du label « charcuteries et salaisons »*

- une demande d'agrément de l'organisme certificateur pour le produit considéré.

Dans le cadre d'une demande simultanée d'IGP ou d'attestation de spécificité un troisième dossier doit être joint. Ce dossier doit être bâti conformément aux exigences des règlements communautaires et doit notamment apporter la preuve du lien avec l'origine ou du caractère traditionnel du produit.

1) Instruction du cahier des charges

Lors de sa réception, le cahier des charges fait l'objet d'une vérification formelle par le secrétariat. En cas de non-conformité, il est retourné au demandeur, après accord du Président de la section.

Tout cahier des charges fait l'objet d'une consultation publique de deux mois avant examen par la section.

Cette consultation fait l'objet d'une publicité au journal officiel et au BOCCRF.

Les cahiers des charges sont consultables à la DGAL et à la DGCCRF et dans les services régionaux ou départementaux concernés. Une fiche de synthèse peut être diffusée.

Toutes les observations doivent être transmises au secrétariat de la CNLC

Dans le cas particulier d'une demande d'IGP ou d'attestation de spécificité, la consultation publique donne lieu à une procédure contradictoire gérée par le secrétariat de la CNLC selon le décret n° 94-598 du 6 juillet 1994.

Pour chaque cahier des charges le Président nomme deux experts et deux rapporteurs pris parmi les membres de la section.

Les experts sont sélectionnés sur leurs compétences techniques et leur capacité à expertiser. Ils sont désignés par le Président de la section et peuvent être refusés par les demandeurs.

Dans le cas d'un cahier des charges de certification de conformité qui n'est pas lié à une demande d'IGP ou à une demande d'attestation de spécificité, il n'y a pas de nomination d'experts.

Une fois réalisé, le rapport d'expertise est transmis aux demandeurs pour observations par le secrétariat.

Le rapport d'expertise et les observations sont transmis aux rapporteurs qui proposent un avis à la section.

Chaque décision fait l'objet d'un avis officiel notifié par le Président.

En cas de recours, le demandeur peut se faire entendre par la section après avoir reçu l'accord du produit.

Dans le cas d'un label ou d'une certification de conformité avec demande d'IGP, le Président de la CNLC transmet l'avis de la section, après accord de la Commission permanente, aux ministres chargés de l'agriculture et de la consommation pour homologation du cahier des charges.

Dans le cas d'une certification de conformité simple, l'avis est transmis au demandeur.

Tous les modèles d'étiquetage des produits bénéficiant d'une certification doivent être examinés par le groupe "étiquetage" de la section "examen des référentiels".

2) Instruction de la demande d'agrément de l'organisme certificateur

Lors de sa réception, le dossier de demande d'agrément de l'organisme certificateur fait l'objet d'une vérification formelle par le secrétariat. En cas de non-conformité, il est retourné au demandeur après accord du Président.

Toute demande est inscrite au plus tôt deux mois après son dépôt, à l'ordre du jour de la section, sauf dérogation exceptionnelle accordée par le Président.

Dans le cas d'une demande de label ou de certification de conformité avec demande d'IGP, la demande d'agrément est examinée après l'examen du cahier des charges par la section "examen des référentiels" pour assurer la concordance entre le cahier des charges et le plan de contrôle.

Le secrétariat saisit un auditeur / rapporteur et un expert pour l'examen de la demande.

Ceux-ci se rendent sur place pour vérifier le bon fonctionnement de l'organisme certificateur et l'efficacité du plan de contrôle. Ils remettent un rapport au secrétariat qui le transmet à l'organisme pour réponse éventuelle.

Après avoir écouté le rapport de l'auditeur et de l'expert, la section écoute les réponses apportées par l'organisme aux questions éventuelles.

La section émet un avis qui est transmis par le Président de la CNLC aux ministres chargés de l'agriculture et de la consommation pour agrément de l'organisme certificateur.

L'agrément est prononcé pour une période probatoire d'un an. A la fin de la période probatoire, l'agrément peut être confirmé pour une durée de 3 ans.

Chaque année, les organismes certificateurs doivent remettre un rapport annuel concernant l'ensemble de leurs activités.

Ce rapport, après examen par l'auditeur / rapporteur est soumis pour approbation à la section.

3) Cas particulier d'un label ou d'une certification de conformité accompagné d'une demande d'IGP

Comme mentionné préalablement, cette demande est accompagnée d'un dossier particulier et fait l'objet d'une procédure contradictoire.

Le Président de la CNLC, après avis de la Commission permanente, transmet le dossier accompagné des résultats de la procédure contradictoire lorsqu'il estime que le dossier remplit les conditions nécessaires.

Le Président de la Commission mixte désigne un expert qui examinera la demande quant au nom du produit et au lien du produit avec son origine géographique.

Après avoir écouté le rapport de l'expert et éventuellement demandé des informations complémentaires, la Commission mixte émet un avis qu'elle transmet à la CNLC

4) La certification du mode de production biologique

Tout agriculteur peut prétendre devenir producteur biologique. Mais pour utiliser le terme "biologique" faisant référence à la méthode de production (étiquetage, publicité, factures), il doit notifier son activité auprès de la Direction Départementale de l'Agriculture et de la Forêt (D.D.A.F.) de son département.

Cette disposition s'applique également à tous les opérateurs qui transforment, conditionnent, conservent ou importent en provenance de pays tiers (hors Union Européenne) des produits biologiques. La notification se fait au moyen d'un formulaire officiel distribué annuellement.

Pour être commercialisé, tout produit dit "issu de l'agriculture biologique" doit subir le contrôle et obtenir la certification d'un organisme agréé sur le territoire français.

4.1.3. Les services officiels de contrôle

Les services officiels de contrôle assurent dans le cadre de la certification de produits un contrôle de second niveau. Ce contrôle porte aussi bien sur le fonctionnement des organismes certificateurs que sur la conformité des produits aux cahiers des charges.

4.1.4. Des renseignements complémentaires sont disponibles

1) à la COMMISSION NATIONALE DES LABELS ET DES CERTIFICATIONS DE PRODUITS AGRICOLES ET ALIMENTAIRES

Secrétariat
Bureau des Labels et des Certifications de Produits
175, rue du Chevaleret - 75646 PARIS CEDEX 13
Tél. : (1) 49.55.81.01 - Fax : (1) 49.55.59.48
Tél. : (1) 49.55.58.59

2) au MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE

Direction Générale de l'Alimentation
Sous-Direction Recherche, Innovation et Réglementation
Bureau des Labels et des Certifications de Produits
175, rue du Chevaleret - 75646 PARIS CEDEX 13
Tél. : (1) 49.55.58.59 - Fax : (1) 49.55.59.48
<http://www.agriculture.gouv.fr>

3) au MINISTERE DE L'ECONOMIE

Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes
Sous-Direction Politique générale de la Qualité et de la Sécurité
Bureau Développement et Contrôle de la Qualité
59, boulevard Vincent Auriol
Teledoc 051
75703 PARIS CEDEX 13
Tél. : (1) 44.87.17.17 - Fax : (1) 44.97.30.43

4) au CENTRE DE DEVELOPPEMENT DES CERTIFICATIONS DES QUALITES AGRICOLES ET ALIMENTAIRES (CERQUA)

9, avenue George V - 75008 PARIS
Tél. : (1) 53.23.04.04 - Fax : (1) 49.52.05.40

4.1.5. Organismes Certificateurs (au 15/10/1996)

1) ASSOCIATION VERICERT

"Le Guillaumet", 92046 PARIS LA DEFENSE CEDEX
tél. : 01 41 97 00 70 - fax : 01 41 97 00 65

Agréé sous le numéro CC-01-91 pour :

le poulet de chair,
le veau de boucherie,
les œufs de consommation,
le chapon et la poularde,
le canard mulard gavé et les produits qui en sont issus dont le foie gras et foie gras du Sud Ouest,
le jambon cuit supérieur,
les poissons et filets de poissons fumés,
le lapin de chair domestique,
la viande de porc destinée à être vendue à l'état frais,
les coquilles St Jacques et coquilles St Jacques des Côtes d'Armor.
les sardines fraîches.

2) ASSOCIATION NATIONALE POUR LE CONTROLE DE LA QUALITE, SA GESTION ET SA PROMOTION "QUALITE-FRANCE"

18, rue Volney - 75002 PARIS
tél. : (1) 42.61.58.23 - fax : (1) 42.60.51.61

Agréé sous le numéro CC-02-91 pour :

le veau de boucherie,
les œufs de consommation,
le pétillant de raisin et le pétillant de raisin aromatisé,
le café torréfié,
le cidre,
la viande hachée pur bœuf,
la production fruitière intégrée,
les gros bovins,
le canard mulard gavé et les produits qui en sont issus dont le foie gras et foie gras du Sud-Ouest,
les pruneaux issus de la production intégrée,
le jambon cuit supérieur.
les farines de meules de pierre.

3) ASSOCIATION QUALICERT :

191, avenue Aristide Briand
94237 CACHAN CEDEX
tél. : 41.24.89.51 - fax : 41.24.89.57

Agréé sous le numéro CC 02-92 pour :

les poissons pélagiques frais,
le porc frais,
le tonyu et les produits dérivés,
les œufs de consommation,
l'agneau autre que l'agneau de lait,
la viande de gros bovins,
les broutards,
le veau de boucherie,
le saumon fumé préemballé,
le melon et melon du Haut Poitou,
le saucisson,
le kiwi.

4) AFNOR (Association Française de Normalisation)

Tour Europe -
92049 PARIS-LA -DEFENSE
tél : 42.91.55.55 -fax : 42.91.56.56
<http://www.afnor.fr>

Agréé sous le numéro CC 01-93 pour :

le jambon cuit supérieur avec VERICERT, ASCERT et QUALITE-FRANCE comme organismes mandatés,
le tonyu et produits dérivés avec QUALICERT comme organisme mandaté,
le saumon fumé préemballé avec VERICERT, QUALICERT et ASCERT comme organismes mandatés.

5) CERTISUD

6, avenue Louis Sallenave
64000 PAU
tél : 59.84.45.24. - fax : 59.84.23.06.

Agréé sous le numéro CC-09 pour :
- jambon de Bayonne

6) ASCERT INTERNATIONAL S.A.

45-47, avenue Carnot
94230 CACHAN
tél. : (1) 46.15.70.60. - fax : (1) 46.15.70.69.

Agréé sous le numéro CC 10 pour :
le poulet de chair,
le veau de boucherie,
l'agneau autre que l'agneau de lait,
le jambon cuit supérieur,
le miel,
le saumon fumé préemballé.

4.2. L'INSTITUT NATIONAL DES APPELLATIONS D'ORIGINE (INAO.)

1.1.1. AOC et Aménagement du territoire

Le concept d'Appellation d'Origine Contrôlée permet à des zones géographiques dites difficiles, de vivre. En puisant ses spécificités dans son terroir d'origine, en cherchant à valoriser les véritables potentialités agropédologiques d'une zone géographique, le produit d'AOC est un véritable outil d'aménagement et d'entretien du territoire. La spécificité des produits liés au terroir, fixe l'activité au sol.

Cependant, il faut que le consommateur joue le jeu : s'il reconnaît la différence dans un produit à forte identité, il devra payer cette différence. Ce n'est donc pas au marché de l'**alimentaire** que le produit d'A.O.C s'adresse mais au marché de la **gastronomie**, là où la différenciation du produit a plus d'importance que son prix.

Les produits A.O.C doivent donc être respectés et non banalisés dans une logique de bas prix qui ruine les efforts d'aménagement rural et d'entretien du patrimoine.

4.2.1. Les AOC en chiffres

Aujourd'hui, plus de 120 000 exploitations agricoles (plus de 12% des exploitations) tirent la majorité de leur revenu d'une production AOC. Le chiffre d'affaires généré par le secteur AOC s'élève à 80 milliards de Francs et les exportations progressent régulièrement pour dépasser les 30 milliards de Francs.

1) Secteur viticole

90 000 vignerons ont leur activité fondée sur la production d'Appellation d'Origine. La superficie en production est de 460 000 hectares, soit 51% de la totalité du vignoble français. Le volume de vin produit atteint plus de 3 milliards de bouteilles, soit 41% de la production totale. Le chiffre d'affaires du vin AOC dépasse 61 milliards de Francs (dont le tiers réalisé à l'exportation). Le secteur des spiritueux, quant à lui, représente 10 milliards de Francs.

2) Secteur laitier

Les produits laitiers AOC (fromages, beurres et crèmes) réalisent pour leur part un chiffre d'affaire d'environ 9 milliards. La production de fromages AOC approche les 170 000 tonnes, soit 16% de la production nationale de fromages affinés. Cette activité laitière implique plus de 550 entreprises petites ou grandes, ainsi que plus de 1 800 producteurs fermiers.

3) Secteur Agroalimentaire

Malgré les volumes plus restreints, parce qu'encore peu nombreux en AOC, ces produits agroalimentaires se distinguent tout de même par un chiffre d'affaires de 1 milliard de Francs et sont produits par environ 6 500 producteurs ou entreprises.

4.2.2. Statut et Missions de l'INAO.

L'INAO est un établissement public institué par le décret loi du 30 juillet 1935, modifié par la loi du 2 juillet 1990.

Ses missions sont, par le biais de la délimitation des aires géographiques de production et la fixation de leurs conditions de production et d'agrément :

- la reconnaissance des Appellations d'Origine Contrôlée (AOC),
- la reconnaissance des Appellations d'Origine Vin Délimité de Qualité Supérieure (VDQS),

Les décisions des professionnels siégeant aux Comités Nationaux, structures délibératives, sont transmises aux Ministères de tutelle, Agriculture d'une part, et Finances d'autre part, qui les acceptent ou les refusent, mais ne peuvent en aucun cas les modifier.

L'INAO assure le suivi et le contrôle des conditions de production, accompagne et conseille les professionnels.

Il contribue à la défense des Appellations d'Origine, tant en France qu'à l'étranger, en luttant contre les contrefaçons, fraudes ou usurpation existant sur le marché.

La loi du 3 janvier 1994 lui attribue également la Défense des Appellations d'Origine Protégée et des Indications Géographiques Protégées, instituées par l'Union Européenne.

1.1.2. Structure et fonctionnement de l'Institut National des Appellations d'Origine

Les décisions sont prises par les professionnels siégeant de façon majoritaire dans les instances délibératives aux côtés de l'administration, sur la base de propositions faites par les professionnels réunis en syndicat de défense. Les projets de décret ainsi adoptés sont transmis aux Pouvoirs Publics pour signature et parution au Journal Officiel. A noter que les Ministres signataires ne peuvent pas modifier ces textes.

Les agents administratifs de l'Institut National des Appellations d'Origine sont proches des professionnels pour le conseil, le suivi et pour assurer le contrôle des conditions mises en place.

Les différentes instances existantes sont :

- les instances consultatives et délibératives : comités régionaux, comités nationaux et conseil permanent,
- les services de conseil et d'exécution.

1) Les comités régionaux

Composition

- représentants des administrations du Ministère de l'Agriculture et de la Forêt et du Ministère chargé de l'Economie,
- membres professionnels de la filière nommés par le Ministre de l'Agriculture et de la Forêt, après consultation des syndicats de défense des appellations de la région concernée d'une part et des préfets des régions intéressées d'autre part.

Rôle

Les comités régionaux étudient toutes les questions qui intéressent leur région et qui relèvent de leur secteur de compétences. Ils émettent un avis sur les dossiers présentés par les syndicats avant que ces derniers soient examinés par le comité national.

2) Les comités nationaux

Nombre

La loi du 2 juillet 1990 prévoit trois comités nationaux :

- le comité national des vins, eaux-de-vie, cidres, poirés et apéritifs à base de vins, cidres, poirés, dénommé le comité national des **vins et eaux-de-vie**,
- le comité national des **produits laitiers**,
- le comité national des **produits agroalimentaires** autres que les vins, eaux-de-vie et produits laitiers.

Composition

- représentants professionnels des secteurs de la production, de la transformation et du négoce des produits concernés choisis parmi les membres des comités régionaux ou à défaut si ceux-ci n'ont pas été mis en place, après avis des syndicats de défense,
- représentants de l'administration,
- personnalités qualifiées sur le plan national et sur le plan du commerce d'exportation et de distribution ainsi que de représentants des consommateurs.

Rôle

Les comités nationaux délibèrent sur toutes les questions relevant de leur domaine de compétence, au sein des activités de l'Institut, ainsi que sur toutes les questions qui ont fait l'objet d'avis des comités régionaux. L'INAO dispose soit d'un pouvoir de décision, soit d'un pouvoir consultatif.

Un pouvoir de décision en ce qui concerne :

- la reconnaissance des appellations d'origine contrôlée et la fixation des conditions de production au titre desquelles figure l'agrément.
- la défense des appellations d'origine en France et à l'étranger : lutte contre les fraudes en France et à l'étranger en intime collaboration avec les syndicats et les instances interprofessionnelles.

Un pouvoir de consultation à propos de toutes les questions relatives aux appellations d'origine :

- en matière d'étiquetage et de présentation de chacun des produits relevant de sa compétence,
- dans le cadre de la protection des aires d'appellation d'origine en matière d'installation classée.

Une commission permanente est désignée par chaque comité national concerné, en son sein. Elle a en charge de suivre les affaires courantes relevant de la compétence du comité national dont elle est issue.

3) Le conseil permanent

Composition

22 membres nommés par arrêté interministériel, et appartenant aux trois comités nationaux, dont les présidents. Le nombre des représentants de l'administration ne doit pas excéder la moitié. Le président du conseil permanent est nommé par arrêté interministériel et successivement choisi dans chacun des comités nationaux.

Rôle

Il délibère notamment sur le budget, la politique générale de l'Institut, la défense de la notion d'appellation d'origine contrôlée.

4) La Commission Mixte

Composition

- représentants désignés par la CNLC,
- représentants désignés par l'INAO,
- représentants de l'Etat

Rôle

Sont soumis à cette commission mixte les éléments du cahier des charges accompagnant les demandes d'enregistrement des indications géographiques protégées en ce qui concerne :

- le nom du produit,
- le lien existant entre le produit et son origine géographique.

L'avis de la Commission Mixte s'impose à la CNLC.

4.2.3. Comment préparer un dossier de demande d'Appellation d'Origine Contrôlée

Seuls les professionnels organisés en syndicat de défense d'un produit peuvent initier auprès de l'INAO une démarche de reconnaissance en AOC.

Il faut donc :

- Se constituer en syndicat de producteurs de défense de l'appellation "future" (le demandeur ne peut être une personne ou une entreprise privée). La dynamique doit être collective.
- Elaborer un dossier aussi complet que possible :
 - Préciser les raisons qui motivent la demande d'AOC,
 - Apporter la preuve de l'usage du nom et de la notoriété du produit en rassemblant des données « historiques »,
 - Etablir « le lien au terroir » du produit par la présentation des facteurs naturels, techniques et humains qui confèrent au produit sa typicité : aire de production, procédés de culture et d'élaboration, etc.,
 - Compléter le dossier par une étude économique : marchés, prix, circuits, valeur ajoutée par rapport aux produits similaires, etc.,

- Le dossier étant complet, le Syndicat saisit officiellement l'Institut National des Appellations d'Origine par courrier à l'adresse suivante :

**INSTITUT NATIONAL DES APPELLATIONS
D'ORIGINE
138, Champs Elysées 75008 PARIS
tél. : 01 53 89 80 00**

Cette demande est soumise au Comité National compétent qui nomme une Commission d'Enquête composée des membres professionnels choisis en son sein.

Après étude approfondie, la Commission d'Enquête soumet au Comité National ses conclusions relatives à la demande initiale et aux conditions de production. Si le Comité National les approuve, il fait procéder à la délimitation de l'aire de production.

Celle-ci achevée, le Comité National approuve le décret de reconnaissance de l'AOC, incluant la délimitation et les conditions de production, décret ensuite transmis aux Ministères de tutelle pour signature et publication au Journal Officiel.

**5. ANNEXE 1 : CAHIER DES CHARGES POUR L'OBTENTION
DU LABEL « VIANDE DE PORC A L'ETAT FRAIS »**



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

Direction générale de l'alimentation

Service de la qualité alimentaire et des actions vétérinaires et phytosanitaires

Sous-direction de la recherche, de l'innovation et de la réglementation

Bureau des labels et des certifications de produits

251, rue de Vaugirard - 75732 Paris Cedex 15

☎ 01.49.55.81.01 - 📠 01.49.55.59.48

**NOTICE TECHNIQUE
DEFINISSANT LES CRITERES MINIMAUX A
REmplIR POUR L'OBTENTION D'UN LABEL**

VIANDE DE PORC VENDUE À L'ÉTAT FRAIS

Révision 0

16 février 1998

I - DÉFINITION

1/Race

L'origine génétique n'est pas un facteur exclusif de la qualité de la viande, mais elle joue un rôle important notamment dans la définition du produit. Le règlement technique comporte donc l'indication des races ou croisements utilisés. Les truies mères des porcelets soumis à l'engraissement doivent être garanties indemnes du gène "sensibilité à l'halothane".

2/Type

Peuvent être labellisés les mâles castrés avant l'âge de 4 semaines ainsi que les femelles.

Les animaux mâles entiers, les cryptorchides, les monorchides ainsi que les hermaphrodites sont exclus de la labellisation.

3/Origine

Les porcelets sont sevrés après une période d'allaitement minimum de 3 semaines.

Les élevages naisseurs et engraisseurs sont agréés par l'organisme certificateur. Les éleveurs se chargent de la déclaration de naissance et de l'identification par tatouage des animaux effectuée au plus tard au moment de la castration. Dans tous les cas, les élevages doivent être indemnes des maladies reconnues contagieuses, au plan légal.

4/Déclaration de naissance

La fiche de déclaration de naissance comporte l'origine parentale, le lieu de naissance, le sexe, le numéro d'identification et l'origine génétique de la mère dont il convient de s'assurer qu'elle ne porte pas le gène de sensibilité à l'halothane et, pour les mâles, la date de castration.

Cette fiche est établie au plus tard au moment de la castration.

En cas de cession d'un animal du naisseur à l'engaisseur, celui-ci doit s'assurer, sous le contrôle de l'organisme certificateur, que les règles précédentes ont été respectées.

L'organisme certificateur doit s'assurer de la transmission des documents et de la véracité des informations, au plus tard à l'entrée en porcherie d'engraissement.

II - CONDITIONS DE PRODUCTION

Les éleveurs engraisseurs s'engagent à ne produire que des porcs labellisables.

1/Origine

Dans le cas d'exploitations d'engraissement, les animaux dont l'origine est garantie doivent avoir séjourné au moins 17 semaines dans l'exploitation où a lieu la finition avant l'abattage.

2/Alimentation et préparation des animaux

Les organismes certificateurs indiquent dans le règlement technique les grands principes de l'alimentation, notamment la part minimale des céréales et issues de céréales.

Les acides gras polysaturés et les aliments qui en sont, riches, le manioc et la patate douce sont interdits de même que les antibiotiques et les facteurs de croissance.

Les produits à action hormonale et similaire sont formellement interdits.

Les autres additifs d'engraissement sont soumis à l'approbation de la Commission Nationale des Labels et de la Certification de Conformité, section "labels".

3/Carnet de santé

Les opérations entrant dans le cadre des prophylaxies obligatoires ou dans les plans sanitaires d'élevages, définies à l'avance et concernant tous les animaux de l'élevage, figurent sur un cahier global restant dans l'élevage.

Les informations contenues dans les cahiers d'élevage sont transmises à l'engraisseur grâce à une fiche collective.

4/Traitements vétérinaires

En cas de traitements vétérinaires, l'abattage ne pourra intervenir qu'au minimum 30 jours après le dernier traitement ou plus en fonction du délai d'attente du produit utilisé. L'organisme certificateur prend toutes les dispositions nécessaires pour vérifier que cette intervention est respectée.

5/Bâtiments de croissance et d'engraissement

Chaque règlement technique comporte une description du type d'élevage.

La conception des installations doit répondre à deux objectifs essentiels : le confort optimal de l'animal et le maintien d'une ambiance propre au bon développement des animaux et à la réduction des problèmes sanitaires.

En cas d'élevage en bâtiment spécialisé, on ne trouve pas plus de 200 animaux par unité indépendante, avec une tolérance de plus ou moins 10%, chaque animal disposant collectivement d'au minimum 0,8 m², de 80 kg à l'abattage.

En cas d'élevage avec parcours, donnant seul le droit à l'utilisation du terme "fermier", on ne trouve pas plus de 200 animaux par unité indépendante, avec une tolérance de plus ou moins 10 %, chaque animal disposant collectivement d'au minimum 0,6 m².

Le règlement technique doit définir la taille et les modes d'accès au parcours qui est, en permanence, directement accessible aux porcs et ce par bande. Le règlement technique doit aussi décrire les modalités, l'emplacement des accès et la nature des sols du parcours.

L'accès au parcours doit être réalisé au plus tard à l'âge de 17 semaines. La surface minimale du parcours sur sol nu est de 50 m² par sujet et de 2 m² minimum pour les aires bétonnées.

6/Vide sanitaire

Le règlement technique indique les périodes de désinfection et de vide sanitaire pour chaque bâtiment et les aires bétonnées.

En ce qui concerne les parcours en sol nu, la durée du vide sanitaire est de 8 semaines au minimum.

Un plan de protection sanitaire des parcours et de l'environnement est mis en place par chaque organisme certificateur.

III - TRANSPORT

1/Conditions de transport

Des règles strictes de transport (durée et conditions) de l'exploitation à l'abattoir sont précisées. Afin d'éviter les possibilités d'agression (stress préjudiciables à la qualité de la viande).

Les tranquillisants sont interdits à l'exception du glucose ou du saccharose.

En tous les lieux et dans toutes les circonstances, on évite l'entassement et la surcharge des animaux.

Le parcours est le plus court possible de l'exploitation à l'abattoir agréé le plus proche, situé dans un rayon de 200 km au maximum.

Après un jeûne de 12 heures minimum, l'embarquement des animaux se fait en douceur à l'aide de rampes non glissantes munies de garde-fous. Le débarquement se fait en douceur avec les mêmes précautions.

Les locaux d'attente doivent être maintenus propres, convenablement aérés et doivent disposer d'eau d'abreuvement.

A l'arrivée, les porcs sont obligatoirement soumis à un repos de 2 à 4 heures.

L'amenée des locaux d'attente au poste d'étourdissement est effectuée en évitant toute brutalité.

2/Abattage

L'abattage a lieu dans un abattoir agréé CEE qui a également reçu l'agrément de la Commission Nationale des Labels et de la Certification de Conformité, section "label" ou de la Commission régionale des produits alimentaires de qualité compétente.

L'âge minimum d'abattage des porcs est de 26 semaines soit 182 jours minimum, sans dérogation.

Leur poids vif doit être d'au minimum 90 kg.

Pour faciliter le contrôle, les animaux labellisables sont abattus par lots entiers, sans mélange. L'abattage a lieu en présence d'un représentant de l'organisme certificateur, qui s'assure en particulier du maintien de l'identification au cours des opérations.

La saignée doit être faite dans les secondes suivant l'anesthésie.

Sur le bordereau de classement, l'organisme certificateur reporte le nouveau numéro apposé sur la carcasse, s'assure de sa conformité avec l'identification initiale et inscrit la date d'abattage. Les carcasses doivent toutes comporter l'estampille CEE.

IV - CARACTÉRISTIQUES DES CARCASSES

Un examen de la carcasse au niveau d'une coupe permet seul d'apprécier directement les qualités ci-dessous énumérées ; étant donné que la quasi totalité des carcasses de porcs fait l'objet pour le transport et la vente d'une coupe, il est donc facile de procéder à un examen de la viande à ce niveau sans dépréciation de la carcasse.

1. les carcasses labellissables doivent comprendre entre 48% et 58% de muscles (selon la grille communautaire), un écart de 2 points en plus ou en moins pouvant être accordé par la Commission Nationale des Labels et de la Certification de Conformité, section "label" ou la Commission régionale des produits alimentaires de qualité compétente ;
2. le gras de bardière doit être blanc et ferme ;
3. le ph mesuré dans le longissimus dorsi, au niveau de la dernière dorsale, doit être inférieur à 6, 8 heures minimales après abattage ;
4. la viande doit être ferme, de couleur rose homogène et non exsudative.

V - REFROIDISSEMENT ET CONSERVATION

1/Propreté

Afin de garantir une qualité optimale, il faut éliminer au maximum les causes de contaminations microbiennes au cours des opérations d'abattage et de conservation.

2/Refroidissement

Pour maintenir les conditions de salubrité et les caractéristiques organoleptiques des viandes, on procède à un refroidissement selon les modalités définies dans le règlement technique.

La congélation des carcasses est interdite.

VI - MISE EN MARCHÉ

L'organisme certificateur doit constamment maîtriser la filière label, de la production à la commercialisation.

En fonction des besoins, l'approvisionnement peut se faire en carcasses, en demi-carcasses, en quartiers, en pièces conditionnées ou en portions consommateurs.

Dans ce cas, la découpe et le conditionnement doivent être pratiqués dans un atelier agréé C.E.E., sous le contrôle de l'organisme certificateur. Les carcasses sous label sont alors traitées en séries homogènes, après information des services habilités, en vue de faciliter le contrôle. Une comptabilité analytique est tenue.

Chaque pièce reçoit une vignette de labellisation. Le conditionnement des pièces et portions comporte un étiquetage informatif comprenant, notamment, la mise en évidence du label et la date limite de consommation précisée dans le règlement technique.

Le ou les marques commerciales sont déposées à l'INPI et restent la propriété de l'organisme certificateur.

Circuits commerciaux

Le détaillant passe un contrat avec l'opérateur commercial assurant la mise en marché ; il est lié par contrat à l'organisme certificateur.

La règle est la vente en exclusivité.

Le détaillant doit s'engager alors à ne vendre exclusivement qu'un type de viande de porc, celle sous label. Cette durée d'exclusivité peut être temporaire, mais la publicité doit alors cesser, une semaine et demie pouvant s'écouler entre la date des dernières acquisitions et le retrait du panonceau.

Toutefois, il peut être dérogé à la règle de l'exclusivité dans les conditions suivantes :

1. vente d'une viande sous label et d'une viande non labellisée dans le cas où l'une d'entre elles au moins est commercialisée en Unités de Vente Consommateur (UVC), conditionnées et emballées dans un atelier agréé indépendant du magasin.
2. vente dans un magasin à gros débit (minimum 200 kg de viande de porc sous label par semaine) et comportant deux rayons de viande bien séparés et identifiés, que ce soit à la coupe ou en vente libre service. Le double approvisionnement (en carcasses, coupe de gros, prêt à découper) de label ou non label est possible à condition que :
 - le stockage des pièces (carcasses, coupe de gros, prêt à découper) sous label soit fait dans un lieu spécifique clos et identifié.
 - le travail des viandes labellisées soit effectué uniquement à un moment donné de la journée ou de la semaine, périodes fixes précisées à l'organisme certificateur.

Le nom du responsable doit être communiqué à l'organisme certificateur.

Dans les deux cas de dérogation :

- les marques de labellisation (roulage, cachets) sont retirées le plus tard possible. Il est souhaitable qu'elles soient encore présentes sur les pièces présentées en vitrine ;
- il doit être tenu une comptabilité matière entrées et sorties des deux types de viande, par l'utilisation de balances enregistreuses, dont les bandes de sorties journalières sont conservées jusqu'au contrôle.

L'organisme certificateur effectue ou doit faire effectuer par un organisme tiers au moins deux contrôles par an pour s'assurer du respect de ces règles. Le contrôle de la régularité des quantités commercialisées doit être permanent.

D'une façon générale, il appartient à l'organisme certificateur de déterminer le type de contrat assurant la fiabilité du système afin d'éviter tous risques de substitution d'une viande de porc sous label par une autre viande de porc et d'adapter les contrôles qui lui sembleront nécessaires pour vérifier son bon fonctionnement et son application.

Les produits sont offerts au public dans un emplacement défini. L'étiquetage, notamment des portions consommateurs, doit être soumis à l'agrément de la Commission Nationale des Labels et de la Certification de Conformité, section "label" ou de la Commission régionale des produits alimentaires de qualité compétente.

Étiquetage et publicité doivent être clairs et précis. Chez les divers opérateurs, entre l'abattoir et le détaillant, une comptabilité précise des produits sous label est tenue régulièrement et accessible aux divers vérificateurs.

VII - CONTRÔLES

Chaque organisme certificateur doit mettre en place et appliquer un plan de contrôle correspondant au schéma de contrôle minimum figurant en annexe à la présente notice.

ANNEXE

Schéma de contrôle minimum

1/Production

- 1 visite annuelle par naisseur.
- 1 visite par série d'engraissement avec contrôle annuel des aliments dans le cas d'éleveurs les fabriquant.
- 1 contrôle annuel du groupement de producteurs.

2/Abattoir

- 10 visites de chaque abattoir par an.

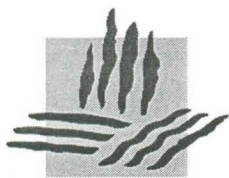
3/Distribution

- Visite de 50 % des points de vente par an (pour partie par un organisme tiers agréé par la commission compétente).
- 1 visite annuelle dans la première année d'adhésion.
- 1 visite par trimestre pour tout point de vente suspect.
- 2 visites par an pour les détaillants ayant un double rayon.

4/Aliments

- 2 contrôles annuels des firmes d'aliments.

**6. ANNEXE 2 : CAHIER DES CHARGES POUR L'OBTENTION DU LABEL
« CHARCUTERIE ET SALAISONS »**



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

Direction générale de l'alimentation

Service de la qualité alimentaire et des actions vétérinaires et phytosanitaires

Sous-direction de la recherche, de l'innovation et de la réglementation

Bureau des labels et des certifications de produits

251, rue de Vaugirard - 75732 Paris Cedex 15

☎ 01.49.55.81.01 - 📠 01.49.55.59.48

**NOTICE TECHNIQUE
DEFINISSANT LES CRITERES MINIMAUX A
REEMPLIR POUR L'OBTENTION D'UN LABEL**

CHARCUTERIES-SALAISONS

Révision 0

16 février 1998

Approbation interministérielle par arrêté du 19 décembre 1990 (Journal officiel du 10 janvier 1991)

I - RÈGLES GÉNÉRALES

Il est rappelé qu'il convient de se référer à la réglementation en vigueur en matière d'hygiène alimentaire et au Code de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande (réglementation et usages) pour tout critère non défini par la présente notice.

1/Règles concernant les établissements de fabrication

Les établissements de charcuterie-salaisons industriels doivent être agréés à l'exportation conformément à la directive communautaire relative aux échanges intracommunautaires de produits à base de viande.

Les ateliers de découpe doivent être conformes aux dispositions de la directive communautaire relative aux échanges intracommunautaires de viandes fraîches.

2/Règles concernant les matières (viandes et produits d'origine carnée)

Les matières premières doivent provenir de porcs :

- abattus dans des abattoirs agréés à l'exportation conformément à la directive communautaire relative aux échanges intracommunautaires de viandes fraîches.
- ayant reçu la marque de l'estampille communautaire de salubrité.
- découpés dans des ateliers de découpe agréés pour les échanges intracommunautaires.

L'utilisation de viandes séparées mécaniquement n'est pas autorisée.

3/Règles de fabrication

La liste des matières premières, ingrédients et additifs autorisés est établie pour chaque produit ou famille de produits suivant le principe de la liste positive : tout ingrédient ou additif n'y figurant pas est expressément interdit.

En ce qui concerne les opérations de fabrication, seules certaines d'entre elles font l'objet de précisions, dans la mesure où des critères de fabrication ont paru susceptibles d'avoir un impact sur la qualité finale du produit.

4/Caractéristiques analytiques du produit fini

Les critères analytiques doivent être examinés au regard de la méthode de contrôle définie par les pouvoirs publics, traduite dans la note de service en vigueur de la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes et dans l'arrêté du 21 décembre 1979 modifié en ce qui concerne les critères bactériologiques.

5/Mise en marché et étiquetage

En plus des indications liées à la réglementation générale en vigueur, l'étiquetage devra comporter :

- le nom du fabricant
- le logo du label et le numéro d'homologation, selon les prescriptions du livre de normes,
- le nom et l'adresse de l'organisme certificateur,

- le nom et l'adresse de l'organisme contrôleur,
- les indications supplémentaires, ayant trait à la conservation et à la commercialisation du produit concerné.

Ce dernier point, ainsi que la définition des produits, sont précisés pour chaque famille de produits.

En outre, l'étiquetage doit être agréé par la Commission nationale des labels et de la certification de conformité, section des labels ainsi que toute modification de celui-ci.

II- JAMBON CUIT

1/Matières premières

Les jambons utilisés doivent répondre aux caractéristiques suivantes :

- viande fraîche, non congelée,
- entier.

Les jambons présentant une couleur relativement pâle et/ou un caractère particulièrement exudatif et/ou un pH anormalement bas (avoisinant 5,5), ainsi que les truies et verrats de la grille communautaire ne sont pas utilisés.

2/Règles de fabrication

a) Ingrédients et additifs autorisés

- sel,
- sel nitré à dose maximale d'emploi de 2%,
- nitrate seul à dose maximale d'emploi de 0,03%.

En cas d'emploi simultané de sel nitré et de salpêtre, la dose maximum d'emploi de nitrate doit être inférieure à 0,02% et celle du sel nitré à 1,7%.

- acide ascorbique et ascorbates, à dose maximale d'emploi de 0,03%,
- sucres : saccharose, dextrose,
- épices et aromates.

b) Processus de fabrication

- désossage,
- parage,
- piéçage,
- traitement en salaison,
- massage éventuel,
- mise ne forme.

Les formes doivent être agréées par l'organisme certificateur.

- traitement thermique suffisant pour obtenir une valeur pasteurisatrice à coeur supérieure à 60 minutes,
- refroidissement permettant d'atteindre une température à coeur inférieure à 5°C en 48 heures au plus.

De manière à garantir les spécifications techniques définies dans la notice, l'ensemble des processus de fabrication doit être conduit selon les règles de bonne pratique, dont la vérification est effectuée pour chaque opération unitaire dans le cadre d'un programme d'assurance qualité.

3. Caractéristiques et contrôle du produit fini

a) Critères analytiques

- H.P.D. : 75%,
- sucres : 0,5% rapporté à l'H.P.D. 75%,
- polyphosphates : l'addition de polyphosphates est interdite,
- nitrite résiduel: 100 ppm maximum.

b) Contrôles obligatoires (internes à l'entreprise)

- contrôle des critères analytiques indiqués ci-dessus et examens bactériologiques : tous les 15 jours pour les jambons entiers, toutes les semaines pour les jambons prétranchés,
- examen organoleptique : une fois par mois.

4/Mise en marché

Le jambon doit être vendu aux distributeurs, soit entier, soit tranché préemballé selon les conditions définies dans chaque règlement de label.

Le jambon doit être conditionné au minimum 2 jours et au maximum 7 jours après cuisson et être maintenu à +2°C +4°C.

Le jambon vendu entier est commercialisé au plus tard dans les 29 jours suivant le jour de conditionnement (emballage-étiquetage). Il doit être conservé et transporté au frais à 0°C +6°C, et de préférence à 0°C +3°C.

Le jambon tranché préemballé est commercialisé au plus tard dans les 23 jours suivant le jour du conditionnement (préemballage-étiquetage). Il doit être conservé et transporté au frais à 0°C +3°C.

5/Étiquetage

a) Dénomination

Jambon label rouge

b) Indication de commercialisation

- A consommer avant le

La date figurant en clair est le 30^{ème} jour pour le jambon entier, le 24^{ème} jour pour le jambon préemballé.

- Conservation à
 - 0°C +6°C, de préférence 0°C +3°C pour le jambon vendu entier au distributeur,
 - 0°C +3°C pour le jambon tranché et préemballé.

III - CHARCUTERIES FRAÎCHES ET CUITES

1/Matières premières

Les matières premières autorisées sont les suivantes :

- viandes de porcs (à l'exclusion des verrats et des viandes séparées mécaniquement) à l'état frais ou congelé,
- abats de porc, à l'état frais ou congelé,
- boyaux et estomacs de porcs, à l'état frais, salé ou congelé.

La conservation à l'état congelé ne peut excéder :

- 1 mois pour les viandes,
- 15 jours pour les abats, boyaux et estomacs de porcs.

En cas d'emploi de matières premières congelées, les règles relatives à la décongélation (locaux, température) doivent être respectées.

2/Règles de fabrication

a)Ingrédients et additifs autorisés

Pour tous les produits :

- sel,
- sel nitrés à dose maximale d'emploi de 2,5%,
- nitrates seuls à une dose maximale d'emploi de 0,03%.

En cas d'emploi simultané de sel nitré et de salpêtre, la dose maximum d'emploi de nitrate doit être inférieure à 0,01% et celle du sel nitré à 2%.

- acide ascorbique et ascorbates à dose maximale d'emploi de 0,03%,
- épices, aromates et condiments (ails, oignons...),
- vins, cidres et alcool de bouche.

En fonction du type de produit (tableau page suivante)

III- CHARCUTERIES FRAÎCHES ET CUITES

Ingrédients et additifs autorisés

Produits Ingrédients Additifs	pâté de campagne	pâté de chair et de jambon	pâté de foie	pâté en croûte (partie carnée)	saucisson cuit (à l'ail et au jambon)	saucisson à cuire	saucisse fraîche	andouille de Guéméné, de Vire, de Lesleven	andouillette	andouillette de Troyes	rillettes
Matières amylacées	OUI		OUI	OUI							
Sucres (saccha- rose, dextrose, lactose)	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI				
Lait (frais ou en poudre)	OUI	OUI	OUI	OUI							
Oeufs entiers et blancs d'oeufs (maximum 1%)	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI (sous forme de blanc)						
Gelée	OUI	OUI	OUI	OUI							
Carmin de cochenille (E 120)		OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI				

b) Méthodes de fabrication

① Pâtés

Tous les pâtés sont cuits avec une valeur pasteurisatrice au moins égale à 150 minutes ou stérilisés.

L'aspect doré de la surface doit être obtenu par cuisson (badigeonnage au jaune d'oeuf, au caramel ou au sang de porc admis).

- Règles de composition de la mêlée

Pour tous les produits, les quantités ajoutées de gras de porc, gelée, sucres, amidon (sauf dans le pâté de chair et de jambon) doivent être telles que les critères analytiques du tableau page 9 soient respectés.

Le lait et les oeufs doivent être utilisés à une dose qui, exprimée en matière sèche, ne dépasse pas 2% au total à la mise en oeuvre.

- Autres exigences

- *Pâté de campagne*

- Foie de porc plus maigre de porc au moins égal à 30%, les abats autres que le foie ne peuvent comporter que coeurs, rognons et parties comestibles des têtes et gras de gorge débarrassées des glandes salivaires.

- *Pâté de chair - pâté de jambon*

- Viande maigre de porc : au moins égal à 48% (dont au moins 20% de morceaux apparents de jambon pour le pâté de jambon).

- Aucun abat n'est autorisé.

- *Pâté de foie*

- Foie de porc : au moins égal à 25%.

- Aucun autre abat n'est autorisé.

- *Pâté en croûte*

- Partie carnée : viande maigre de porc, de veau et/ou de volaille au moins égale à 40% sous forme de marquants. La farce ne peut contenir en dehors des ingrédients et additifs autorisés, que des viandes et foies de porc, veau ou volaille.

- Pâte : la matière grasse représente au moins 25% du total sous forme de beurre, saindoux ou huile de palme.

Les autres composants sont exclusivement farine, eau, sel, sucres, oeufs et ovoproduits.

② Saucissons et saucisses

Les produits sont pur porc, aucun n'est autorisé dans les produits crus.

Le blanc d'oeuf est le seul liant autorisé à la dose maximale de 1% dans le saucisson cuit.

Les quantités de gras de porc et de sucres et le parage des viandes doivent être tels que les critères analytiques du tableau page 9 soient respectés.

③ Andouilles et Andouillettes

- Andouille de Guéméné

Elle comporte un noyau central constitué de lanières de chaudins entouré de cercles de chaudins concentriques. Le diamètre du noyau ne doit pas excéder le tiers du diamètre total de l'andouille.

- Andouille de Vire

Elle est uniquement constituée de lanières de chaudins et d'estomacs de porc.

- Andouille de Lesleven

Elle est uniquement constituée de lanières de chaudins.

L'andouille subit un fumage de 24 heures à la sciure de feuillus et une cuisson à l'eau à 90°C 95°C.

- Andouillette

Elle est constituée de chaudins de porc additionnés éventuellement d'estomacs de porc, dans la proportion maximale de 33%, et embossée sous boyau de porc.

- Andouillette de Troyes

Elle est constituée de chaudins et d'estomacs de porc, ces derniers dans la proportion maximale de 33%. Les estomacs et chaudins sont coupés en lamelles, celles-ci sont entrelacées et embossées sous boyau de porc.

④ Rillettes

Aucun liant n'est autorisé, le rapport maigre/gras doit être tel que les critères analytiques du tableau page 9 soient respectés.

3/Caractéristiques et contrôle du produit fini

a) Critères analytiques

En fonction du type de produit : (tableau page suivante).

III - CHARCUTERIES FRAÎCHES ET CUITES

Critères analytiques du produit fini

Produits	pâté de campagne	pâté de chair et de jambon	pâté de foie	pâté en croûte (partie carnée)	saucisson cuit (à l'ail et au jambon)	saucisson à cuire	saucisse fraîche	andouille de Guéméné, de Vire, de Lesleven	andouillette	andouillette de Troyes	rillettes
Critères											
H.P.D.		75%			75%	70%	76%	75%	75%	75%	72%
H.P.D.A.	76%		76%	75%							
Lipides*	35%	34%	40%	20%	34%	40%	35%	25%	25%	20%	46%
Rapport collagène/protides	25%	22%	23%	15%	18%	15%	18%				20%
Matières Amylacées*	2%		3%	2%							
Sucres solubles totaux*	3%	1%	2%	1%	1%	1%	1%				

* Les lipides, les matières amylacées et les sucres sont rapportés, selon le cas, à l'H.P.D. ou à l'H.P.D.A. réglementaire

Cas particulier du pâté en croûte

- Composition globale du produit fini

- *Pâté en croûte avec couvercle et entames*

- croûte : maximum 40% sans entames,
 - gelée : maximum 10%,
 - partie carnée : minimum 50%.

- *Pâté en tranches*

- croûte : maximum 40%,
 - gelée : maximum 10%
 - partie carnée : minimum 50%.

b) Contrôles obligatoires internes à l'entreprise

- contrôle des critères analytiques cités ci-dessus et examens bactériologiques : 2 fois par mois et par produit, 1 fois par semaine pour les produits tranchés et démoulés,
- examens organoleptiques : 1 fois par trimestre et par produit.

4/ Mise en marché

Les produits sont vendus entiers et obligatoirement préemballés aux distributeurs ou vendus en portions-consommateurs.

Ils doivent être conservés au frais :

- à 0°C +6°C, de préférence 0°C +3°C, pour les produits vendus entiers et préemballés aux distributeurs,
- à 0°C +3°C pour les portions-consommateurs et les saucisses fraîches.

Le conditionnement est effectué immédiatement après le refroidissement des charcuteries fraîches et cuites.

Ils sont commercialisés au détail au plus tard, dans le délai de consommation fixé au point 5 paragraphe "Indication de commercialisation".

5/ Étiquetage

a) Dénomination

- pâté de campagne,
- pâté de chair - pâté de jambon,
- pâté de foie,
- pâté en croûte,
- saucisson cuit à l'ail - saucisson cuit de jambon (éventuellement fumé),
- saucisson à cuire,
- saucisse fraîche (éventuellement fumé),

- andouille de Guéméné, andouille de Vire, andouille de Lesleven,
- andouillette,
- andouillette de Troyes,
- rillettes.

b) Indication de commercialisation

- Conservation à
 - 0°C +6°C, de préférence 0°C +3°C pour les produits vendus entiers et préemballés aux distributeurs,
 - 0°C +3°C pour les portions-consommateurs et les saucisses fraîches.
- Délai limite de consommation : "à consommer avant le..."

① Pour les produits vendus entiers et préemballés aux distributeurs

Dans les 6 semaines (ou les 42 jours) suivant le jour du conditionnement (emballage-étiquetage) pour l'andouille de Guéméné, l'andouille de Vire et l'andouille de Lesleven.

Dans les 31 jours suivant le jour de sortie du circuit interne de l'entreprise pour :

- le pâté de campagne,
- le pâté de chair et de jambon,
- le pâté de foie,
- le pâté en croûte,
- le saucisson cuit à l'ail et de jambon fumé ou non,
- le saucisson à cuire fumé,
- la saucisse fumée,
- l'andouillette,
- l'andouillette de Troyes,
- la rillette.

Dans les 7 jours suivant le jour de conditionnement (emballage-étiquetage) pour les saucisses fraîches et le saucisson à cuire.

② Pour les portions-consommateurs

Dans les 7 jours suivant le jour de conditionnement (emballage-étiquetage) pour les saucisses fraîches et le saucisson à cuire.

Dans les 24 jours suivant le jour de conditionnement (emballage-étiquetage) pour :

- le pâté de campagne,
- le pâté de chair et de jambon,
- le pâté de foie,

- le pâté en croûte,
- le saucisson cuit à l'ail et de jambon fumé ou non,
- le saucisson à cuire fumé,
- la saucisse fumée,
- l'andouillette,
- l'andouillette de Troyes.

Dans les 24 ou 30 jours suivant le jour de conditionnement (emballage-étiquetage) pour la rillette.

Dans les 31 jours suivants le jour de conditionnement (emballage-étiquetage) pour l'andouille de Guéméné, l'andouille de Vire et l'andouille de Lesleven.

IV-SALAISSONS SÈCHES

A- JAMBON SEC

1/Matières premières

Les jambons utilisés doivent répondre aux caractéristiques suivantes :

- viande fraîche ou congelée
 - dans le cas de viande congelée, la durée de conservation à l'état congelé ne peut excéder un mois à -18°C.
 - si le jambon est reçu à l'état congelé par l'entreprise, il doit être accompagné d'un bordereau permettant le contrôle.

Les règles relatives à la décongélation (locaux, température) doivent être respectées.

- entier

Les jambons présentant une couleur relativement pâle et/ou un caractère particulièrement exudatif et/ou un pH anormalement bas (avoisinant 5,5), ainsi que les truies et verrats de la grille communautaire ne sont pas utilisés.

2/ Règles de fabrication

a) Ingrédients et additifs autorisés

- sel,
- nitrates : dans la proportion maximum de 2% du sel,
- sucres : saccharose, destrose, dans la proportion maximum de 2% du sel,
- épices et aromates.

b) Coupe

La coupe doit être ronde sans mouille et ne doit pas dépasser 6 cm de la tête et du fémur, le pied doit être déjointé.

c) Méthodes de fabrication

Le salage est effectué au sel sec. Lors des opérations de frottage, la température à coeur des jambons ne peut excéder +4°C et la température des ateliers +10°C. Dans les saloirs, la température est inférieure ou égale à +6°C. La date de mise au sel est inscrite en clair au moment du salage selon le quantième du jour ou le numéro de la semaine de façon indélébile (sceau, marquage à l'encre ou au fer rouge).

La durée totale de fabrication s'établit comme suit en fonction du poids du jambon à l'état sec:

Poids du jambon	Durée minimum de fabrication
Jambon à l'état sec avec os	
de 6 à 6,7 kg	210 jours
plus de 6,7 kg	270 jours
Jambon à l'état sec désossé	
de 4,7 à 5,5 kg	210 jours
plus de 5,5 kg	270 jours

3/ Caractéristiques et contrôle du produit fini

La teneur maximum en sucres résiduels du jambon est de 0,2%.

A l'état sec, le jambon avec os doit atteindre au minimum un poids de 6 kg.

Les contrôles obligatoires, internes à l'entreprise, portent sur les caractéristiques organoleptiques et se font par sondage à l'articulation lors du désossage pour chaque jambon.

4/ Mise en marché

Cinq types de présentation sont admis :

- jambon entier avec os, sous cellophane,
- jambon entier désossé sous vide,
- demi-jambon sous vide,
- quart de jambon sous vide,
- jambon tranché préemballé.

Toute unité de vente proviendra d'un jambon label. Dans le cas de vente en quart ou en tranches, la plus grande partie du jarret sera éliminée. Le poids minimal de chaque quart sera d'un kilo, compte tenu du parage.

La date de mise au sel sera reportée sur chaque quart de jambon, sur chaque unité de vente au consommateur au moment du conditionnement (emballage-étiquetage).

Le délai limite de consommation est fixé à 42 jours pour le jambon entier désossé sous vide et l'unité de vente aux consommateurs et le délai limite d'utilisation optimale est de 90 jours pour le jambon entier non désossé.

Le jambon entier non désossé doit être conservé à +12°C +15°C maximum, le jambon entier désossé sous vide et l'unité de vente aux consommateurs à +3°C maximum.

5/ Étiquetage

a) Dénomination

Jambon sec ou jambon sel sec.

b) Indication de commercialisation

Se reporter au paragraphe 4.

B- SAUCISSON SEC, SAUCISSES SÈCHES, JÉSUS, ROSETTE

1/ Matières premières

Elles sont constituées de viandes maigres de porc et de gras dur de porc, provenant de toute carcasse à l'exclusion des verrats. La réception de matières premières congelées est admise. La durée de conservation à l'état congelé ne peut excéder 3 mois pour les viandes, 1 mois pour le gras et les viandes triées standardisées.

En cas de matières premières congelées, les règles relatives à la décongélation (locaux, température) doivent être respectées.

2/ Règles de fabrication

a) Ingrédients et additifs autorisés

- sel,
- sel nitrité, à dose maximale d'emploi de 2%,
- nitrates, à dose maximale de 400 ppm,
- acide ascorbique et ascorbates, à dose maximale d'emploi de 0,03%,
- sucres : saccharose, dextrose, lactose,
- ferments de maturation,
- épices et aromates.

b) Méthodes de fabrication

Seuls peuvent être utilisés comme enveloppes, des boyaux naturels salés ou reconstitués. Pour le Jésus, le caecum de porc est obligatoire.

Les durées de séchage sont fixées comme suit en fonction de la nature du produit et de son poids à l'état sec.

Produit	Durée de séchage minimum
Saucisson sec (poids minimum 200g)	
de 200 à 500g	3 semaines
de 500 à 800g	4 semaines
plus de 800g	6 semaines
Saucisse sèche	15 jours
Saucisse mi-sèche	10 jours
Jésus	6 semaines
Rosette	6 à 12 semaines selon le diamètre du boyau

3. Caractéristiques et contrôle du produit fini

a) Critères analytiques

Produits	Saucisson sec	Saucisse sèche	Saucisse demi- sèche	Jésus	Rosette
Critères					
H.P.D.	52%	50%	55%	53%	50%
Lipides*	24%	27%	27%	24%	24%
Rapport collagène/Protides	13%	13%	13%	13%	13%
Sucres solubles totaux	2%	2%	2%	2%	2%

* Lipides rapportés à une H.P.D. conventionnelle de 77%.

b) Contrôles obligatoires internes à l’entreprise

- contrôles des critères analytiques indiqués ci-dessus et examens bactériologiques: deux fois par mois et par produit,
- examens organoleptiques: une fois par trimestre et par produit.

4/ Mise en marché

Le délai limite de consommation est fixé à 60 jours suivant le jour du conditionnement (emballage-étiquetage), à températre inférieure ou égale à 18°C.

5/ Présentation

Le saucisson sec, la saucisse sèche, le Jésus, la Rosette sont présentés :

- avec ou sans fleur, blanche ou non,
- avec ou sans bridage ou filet,

- entier sous vide ou sous atmosphère contrôlée,
- nu,
- sous sachet.

6/ Étiquetage

a) Dénomination

- saucisson,
- saucisse sèche pur porc,
- saucisse demi-sèche pur porc,
- Jésus, Rosette.

b) Indication de commercialisation

- A consommer de préférence avant le (se reporter au paragraphe 4).

7. ANNEXE 3 : DIRECTIVE 93/43 CEE « HYGIENE »

**Directive 93/43 CEE DU CONSEIL du 14 juin 1993
relative à l'hygiène des denrées alimentaires**

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne, et notamment son article 100 A,

vu la proposition de la Commission,

en coopération avec le Parlement européen (1),

vu l'avis du Comité économique et social (2),

considérant que la libre circulation des denrées alimentaires est une condition préalable essentielle de l'achèvement du marché intérieur; que ce principe implique la confiance dans le niveau de sécurité des denrées alimentaires destinées à la consommation humaine mises en libre circulation, et en particulier dans leur niveau d'hygiène, à tous les stades de la préparation, de la transformation, de la fabrication, du conditionnement, du stockage, du transport, de la distribution, de la manutention et de la vente ou mise à disposition au consommateur;

considérant que la protection de la santé humaine constitue une préoccupation primordiale;
considérant que cette protection a déjà fait l'objet de la directive 89/397/CEE du Conseil, du 14 juin 1989, relative au contrôle officiel des denrées alimentaires (3), ainsi que de règles plus spécifiques dans ce domaine; que l'un des principaux objectifs de ces contrôles est l'hygiène des denrées alimentaires; que la directive 89/397/CEE est axée sur l'inspection, l'échantillonnage et l'analyse et qu'elle doit être complétée par des dispositions visant à améliorer le niveau d'hygiène des denrées alimentaires et à accroître la confiance dans le niveau d'hygiène des denrées alimentaires en libre circulation;

considérant que, afin de protéger la santé humaine, il importe d'harmoniser les règles générales d'hygiène des denrées alimentaires qui doivent être respectées lors de la préparation, de la transformation, de la fabrication, du conditionnement, du stockage, du transport, de la distribution, de la manutention et de la vente ou mise à la disposition du consommateur;

considérant que le recours à l'analyse des risques potentiels, à l'évaluation des risques et autres méthodes de gestion permettant d'identifier, de contrôler et de surveiller les points de contrôle critiques est un moyen reconnu;

considérant qu'il est possible d'adopter, pour certaines catégories de denrées alimentaires, des critères microbiologiques et des critères de contrôle de la température; que, s'ils sont adoptés, ces critères doivent

être conformes à des principes généraux spécifiquement reconnus;

considérant qu'il convient que les États membres incitent et contribuent à l'élaboration de guides de bonnes pratiques d'hygiène à laquelle les entreprises du secteur alimentaire pourront se référer, fondés, le cas échéant, sur les codes d'usage internationaux recommandés en matière d'hygiène - principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex Alimentarius (4);

considérant que, avec l'appui des États membres et d'autres parties concernées, la Commission doit oeuvrer pour l'élaboration de guides de bonnes pratiques d'hygiène visant, s'il y a lieu, l'ensemble de la Communauté, auxquels les entreprises du secteur alimentaire pourront se référer;

considérant toutefois que les exploitants d'une entreprise du secteur alimentaire sont responsables des conditions d'hygiène qui y règnent; que la directive n'impose pas, dès lors, le respect des guides de bonnes pratiques d'hygiène, qui n'ont pas force de loi;

considérant que, en vue de la mise en oeuvre des règles générales d'hygiène des denrées alimentaires et des guides de bonnes pratiques d'hygiène, il convient de recommander l'application des normes de la série EN 29000;

considérant que le respect des règles générales d'hygiène des denrées alimentaires doit être contrôlé en vertu de la directive 89/397/CEE par les autorités compétentes des États membres afin d'empêcher que des denrées alimentaires impropres à la consommation ou potentiellement dangereuses pour la santé humaine ne nuisent au consommateur;

considérant que les exploitants d'une entreprise du secteur alimentaire doivent s'assurer que seules des denrées alimentaires ne présentant pas de risque pour la santé sont mises sur le marché et qu'il convient de conférer aux autorités compétentes des pouvoirs appropriés pour protéger la santé publique; qu'il convient toutefois de garantir les droits légitimes des entreprises du secteur alimentaire;

considérant qu'il y a lieu de porter à la connaissance de la Commission l'identité des autorités compétentes qui, dans les États membres, sont responsables du contrôle officiel de l'hygiène des denrées alimentaires,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article premier

1. La présente directive établit les règles générales d'hygiène des denrées alimentaires ainsi que les modalités de vérification du respect desdites règles.

2. La présente directive s'applique sans préjudice des dispositions arrêtées dans le cadre de règles communautaires plus spécifiques en matière d'hygiène

des denrées alimentaires. Dans les trois ans à compter de l'adoption de la présente directive, la Commission examine les liens entre les règles communautaires spécifiques en matière d'hygiène des denrées alimentaires et celles de la présente directive; au besoin, elle présente des propositions.

Article 2

Aux fins de la présente directive, on entend par:

- «hygiène des denrées alimentaires», ci-après dénommée «hygiène»: toutes les mesures qui sont nécessaires pour garantir la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires. Les mesures couvrent tous les stades qui suivent la production primaire (celle-ci comprenant, par exemple, la récolte, l'abattage et la traite) que ce soit pendant la préparation, la transformation, la fabrication, le conditionnement, le stockage, le transport, la distribution, la manutention ou la vente ou la mise à la disposition du consommateur,
- «entreprise du secteur alimentaire»: toute entreprise, publique ou privée, qui exerce l'une ou la totalité des activités suivantes, lucratives ou non: préparation, transformation, fabrication, conditionnement, stockage, transport, distribution, manutention et vente ou mise à disposition de denrées alimentaires,
- «aliment conforme aux règles de salubrité»: un aliment propre à la consommation humaine sur le plan de l'hygiène.

Article 3

1. La préparation, la transformation, la fabrication, le conditionnement, le stockage, le transport, la distribution, la manutention et la vente ou la mise à disposition de denrées alimentaires sont effectués de manière hygiénique.
2. Les entreprises du secteur alimentaire identifient tout aspect de leurs activités qui est déterminant pour la sécurité des aliments et elles veillent à ce que des procédures de sécurité appropriées soient établies, mises en oeuvre, respectées et mises à jour en se fondant sur les principes suivants qui ont été utilisés pour développer le système HACCP (analyse des risques, points critiques pour leur maîtrise):
 - analyser les risques alimentaires potentiels d'une opération menée dans le cadre des activités d'une entreprise du secteur alimentaire,
 - mettre en évidence les niveaux et moments (les «points») de l'opération où des risques alimentaires peuvent se présenter,
 - établir quels points parmi ceux qui ont été mis en évidence sont déterminants pour la sécurité alimentaire (les «points critiques»),
 - définir et mettre en oeuvre des procédures de vérification et de suivi efficaces au niveau de ces points critiqueset
 - revoir périodiquement, et à chaque modification de l'opération menée dans le cadre de l'entreprise du secteur alimentaire, l'analyse des risques alimentaires, les points de contrôle critiques ainsi que les procédures de vérification et de suivi.

3. Les entreprises du secteur alimentaire respectent les règles d'hygiène énoncées dans l'annexe. Des dérogations à certaines dispositions de l'annexe peuvent être accordées selon la procédure prévue à l'article 14.

Article 4

Sans préjudice de règles communautaires plus spécifiques, des critères microbiologiques et des critères de contrôle de la température de certaines catégories de denrées alimentaires peuvent être adoptés selon la procédure prévue à l'article 14 et après consultation du comité scientifique de l'alimentation humaine institué par la décision 74/234/CEE (5).

Article 5

1. Les États membres encouragent l'élaboration de guides de bonnes pratiques d'hygiène auxquels les entreprises du secteur alimentaire pourront volontairement se référer et qui pourront leur servir de guide pour le respect des dispositions de l'article 3.
2. S'il est procédé à la mise au point des guides de bonnes pratiques d'hygiène visés au paragraphe 1, ils seront élaborés:
 - par les branches du secteur alimentaire et par des représentants d'autres parties concernées, telles que les autorités appropriées et les associations de consommateurs,
 - après consultation des milieux dont les intérêts risquent d'être touchés de manière sensible, y compris les autorités compétentes,
 - le cas échéant, en se référant aux codes d'usage internationaux recommandés en matière d'hygiène - Principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex Alimentarius.
3. Les guides visés aux paragraphes 1 et 2 peuvent être élaborés sous l'égide d'un institut national de normalisation cité à la liste 2 de l'annexe de la directive 83/189/CEE du Conseil, du 28 mars 1983, prévoyant une procédure d'information dans le domaine des normes et réglementations techniques (6).
4. Les États membres évaluent les guides de bonnes pratiques d'hygiène visés aux paragraphes 1 et 2 en vue de déterminer dans quelle mesure il peut être présumé qu'ils satisfont aux dispositions de l'article 3.
5. Les États membres transmettent à la Commission les guides de bonnes pratiques d'hygiène dont ils présumant qu'ils satisfont aux dispositions de l'article 3. La Commission met ces guides à la disposition des États membres.
6. Si un État membre ou plusieurs, ou la Commission, estiment que, à des fins d'harmonisation, il peut se révéler nécessaire d'élaborer à l'échelle européenne les guides de bonnes pratiques d'hygiène, ci-après dénommés «guides européens de bonnes pratiques d'hygiène», la Commission consulte les États membres dans le cadre du comité permanent des denrées alimentaires, conformément à l'article 14. Cette consultation a pour but d'examiner l'opportunité de tels guides volontaires dans les domaines ou activités concernés et, si ces guides sont jugés nécessaires:
 - d'indiquer la portée, la matière traitée et le calendrier envisagé pour la réalisation de tels guides volontaires,

compte tenu des délais nécessaires qu'implique la consultation des milieux dont les intérêts sont touchés de manière sensible

et

- de faire effectuer la mise au point et/ou l'évaluation desdits guides volontaires sous l'égide d'un institut européen de normalisation.

7. Lors de la mise au point des guides européens de bonnes pratiques d'hygiène visés au paragraphe 6, toutes les mesures nécessaires sont prises pour que:

- ces guides soient élaborés par des représentants des branches du secteur alimentaire et des représentants d'autres parties dont les intérêts sont touchés de manière sensible, tels que, par exemple, les autorités compétentes et les associations de consommateurs,

- le contenu de ces guides soit conforme aux dispositions de l'article 3 et, le cas échéant, tienne compte des codes d'usage internationaux recommandés en matière d'hygiène - Principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex Alimentarius,

- par leur contenu, ces guides puissent être utilisables dans la pratique pour les branches du secteur alimentaire concernées, et ce à l'échelle de la Communauté,

- les guides pertinents de bonnes pratiques d'hygiène élaborés conformément aux paragraphes 1 à 3 soient pris en considération,

- toutes les parties dont les intérêts sont touchés de manière sensible par ces guides, y compris les États membres, soient consultées et que leurs observations soient prises en considération.

8. Les titres et références des guides européens de bonnes pratiques d'hygiène mis au point selon la procédure décrite aux paragraphes 6 et 7 sont publiés dans la série «C» du Journal officiel des Communautés européennes. Les États membres veillent à attirer l'attention des branches concernées du secteur alimentaire et celle des autorités appropriées sur leur territoire sur la publication desdits guides.

Article 6

Les États membres recommandent, s'ils l'estiment approprié, aux entreprises du secteur alimentaire d'appliquer les normes européennes de la série EN 29000 afin de mettre en oeuvre les règles générales d'hygiène et les guides de bonnes pratiques d'hygiène.

Article 7

1. Les États membres peuvent, dans le respect du traité, maintenir, modifier ou introduire des dispositions nationales en matière d'hygiène plus spécifiques que celles prévues par la présente directive, à condition que ces dispositions:

- ne soient pas moins sévères que celles figurant à l'annexe,

- ne constituent pas une restriction, une entrave ou barrière aux échanges des denrées alimentaires produites conformément à la présente directive.

2. Dans l'attente de l'établissement de dispositions détaillées conformément à l'article 4, les États membres peuvent maintenir, modifier ou introduire des dispositions nationales pertinentes dans le respect du traité.

3. Dans les cas prévus aux paragraphes 1 et 2 où un État membre estime nécessaire d'arrêter une nouvelle législation ou de modifier la législation existante, il communique à la Commission et aux autres États membres les mesures envisagées en précisant les motifs qui les justifient. La Commission consulte les États membres au sein du comité permanent des denrées alimentaires institué par la décision 69/414/CEE (7), lorsqu'elle juge cette consultation utile ou lorsqu'un État membre en fait la demande.

L'État membre ne peut prendre les mesures envisagées que trois mois après cette communication et à condition de ne pas avoir reçu un avis contraire de la Commission.

Dans ce dernier cas et avant la fin du délai visé au deuxième alinéa, la Commission engage la procédure prévue à l'article 14 afin d'établir si les mesures envisagées peuvent être mises en application, le cas échéant, moyennant des modifications appropriées.

Article 8

1. Les autorités compétentes procèdent à des contrôles conformément à la directive 89/397/CEE en vue d'assurer que les entreprises du secteur alimentaire respectent les dispositions de l'article 3 de la présente directive et, le cas échéant, toute disposition établie conformément à l'article 4 de la présente directive. Ce faisant, elles prennent dûment en considération les guides de bonnes pratiques d'hygiène visés à l'article 5 de la présente directive, dans la mesure où de tels guides ont été établis.

2. Les inspections effectuées par les autorités compétentes comportent une évaluation générale des risques potentiels en matière de sécurité alimentaire liés à l'exercice des activités de l'entreprise. Les autorités compétentes attachent une attention particulière aux points de contrôle critiques mis en évidence par les entreprises du secteur alimentaire afin de déterminer si les opérations de surveillance et de vérification sont effectuées comme il se doit.

Les États membres veillent à ce que tous les locaux utilisés à des fins alimentaires soient inspectés à des intervalles en rapport avec les risques associés auxdits locaux.

3. Les autorités compétentes assurent que les contrôles sur les denrées alimentaires importées dans la Communauté sont effectués en conformité avec la directive 89/397/CEE pour garantir le respect des dispositions pertinentes de l'article 3 de la présente directive et, le cas échéant, de toute disposition établie conformément à l'article 4 de la présente directive.

Article 9

1. Si, lors des contrôles visés à l'article 8, les autorités compétentes constatent que le non-respect des dispositions de l'article 3 ou, le cas échéant, de toute disposition établie conformément à l'article 4, est susceptible de compromettre la sécurité ou la salubrité des denrées alimentaires, elles prennent les mesures adéquates, qui peuvent, par exemple, inclure le retrait et/ou la destruction de la denrée alimentaire ou la fermeture de tout ou partie de l'entreprise pour une période appropriée.

En vue de déterminer le risque pour la sécurité ou la salubrité des denrées alimentaires, il doit être tenu

compte de la nature de la denrée alimentaire, de la manière dont elle est manipulée et conditionnée et de toute autre opération à laquelle cette denrée alimentaire est soumise avant sa livraison au consommateur, ainsi que des conditions dans lesquelles elle est exposée et/ou stockée.

2. Les États membres prennent les mesures nécessaires pour assurer que toute personne physique ou morale concernée par le contrôle a un droit de recours contre les mesures prises par l'autorité compétente à la suite du contrôle.

Article 10

1. Si un problème d'hygiène susceptible de constituer un risque grave pour la santé humaine apparaît ou s'étend sur le territoire d'un pays tiers, la Commission, de sa propre initiative ou sur demande d'un État membre, prend sans délai, en fonction de la gravité de la situation, les mesures suivantes:

- suspension des importations en provenance de tout ou partie du pays tiers concerné et, le cas échéant, du pays tiers de transit

et/ou

- fixation de conditions particulières pour les denrées alimentaires provenant de tout ou partie du pays tiers concerné.

2. La Commission peut, dans le cas prévu au paragraphe 1, prendre des mesures conservatoires temporaires à l'égard des denrées alimentaires concernées.

3. La Commission consulte, sauf dans des cas d'urgence, les États membres avant de prendre les mesures visées aux paragraphes 1 et 2.

4. La Commission communique sans délai au Conseil et aux États membres toute décision prise conformément aux paragraphes 1 et 2.

Tout État membre peut, dans un délai de trente jours à compter de la communication visée au premier alinéa, déférer au Conseil la décision de la Commission. Le Conseil, statuant à la majorité qualifiée, peut confirmer, modifier ou abroger la décision de la Commission. Si le Conseil n'a pas pris de décision dans un délai de trente jours, la décision de la Commission est réputée abrogée.

5. Dans le cas où un État membre informe officiellement la Commission de la nécessité de prendre des mesures de sauvegarde et lorsque cette dernière n'a pas eu recours aux dispositions des paragraphes 1 et 2, il peut prendre des mesures conservatoires temporaires à l'égard des importations de denrées alimentaires.

Lorsqu'un État membre prend des mesures conservatoires temporaires, il en informe les autres États membres et la Commission.

Dans un délai de dix jours ouvrables, la Commission saisit le comité permanent des denrées alimentaires de cette question, conformément à la procédure prévue à l'article 14, en vue de la prolongation, de la modification ou de l'abrogation des mesures conservatoires temporaires nationales.

Article 11

1. Lorsqu'un État membre, à la suite de nouvelles informations ou d'une réévaluation des informations existantes, a des raisons fondées de soupçonner que

l'application des dispositions établies conformément à l'article 4 constitue un risque sanitaire, il peut suspendre ou restreindre temporairement l'application des dispositions en question sur son territoire. Il en informe sans délai les autres États membres et la Commission et motive sa décision.

2. La Commission examine dans les meilleurs délais les motifs de l'État membre visé au paragraphe 1 dans le cadre du comité permanent des denrées alimentaires, émet un avis et prend les mesures qui s'imposent selon la procédure prévue à l'article 14.

Article 12

Les États membres désignent les autorités compétentes responsables du contrôle officiel de l'hygiène et les notifient à la Commission.

Article 13

Conformément à la procédure prévue à l'article 14, des modifications aux références aux normes internationales, telles que celles du Codex Alimentarius, contenues dans la présente directive peuvent être adoptées.

Article 14

La Commission est assistée par le comité permanent des denrées alimentaires, ci-après dénommé «comité».

Le représentant de la Commission soumet au comité un projet des mesures à prendre. Le comité émet son avis sur ce projet dans un délai que le président peut fixer en fonction de l'urgence de la question en cause. L'avis est émis à la majorité prévue l'article 148 paragraphe 2 du traité pour l'adoption des décisions que le Conseil est appelé à prendre sur proposition de la Commission. Lors des votes au sein du comité, les voix des représentants des États membres sont affectées de la pondération définie à l'article précité. Le président ne prend pas part au vote.

La Commission arrête les mesures envisagées lorsqu'elles sont conformes à l'avis du comité.

Lorsque les mesures envisagées ne sont pas conformes à l'avis du comité, ou en l'absence d'avis, la Commission soumet sans tarder au Conseil une proposition relative aux mesures à prendre. Le Conseil statue à la majorité qualifiée.

Si, à l'expiration d'un délai de trois mois à compter de la saisine du Conseil, celui-ci n'a pas statué, les mesures proposées sont arrêtées par la Commission, sauf dans le cas où le Conseil s'est prononcé à la majorité simple contre lesdites mesures.

Article 15

La Commission, au plus tard le 31 décembre 1998, soumet au Parlement européen et au Conseil un rapport, accompagné de toute proposition appropriée, sur l'expérience acquise à la suite de l'application de la présente directive.

Article 16

Les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive au plus tard

trente mois après son adoption. Ils en informent immédiatement la Commission.

Lorsque les États membres adoptent ces dispositions, celles-ci contiennent une référence à la présente directive ou sont accompagnées d'une telle référence lors de leur publication officielle. Les modalités de cette référence sont arrêtées par les États membres.

Les États membres communiquent à la Commission le texte des dispositions essentielles de droit interne qu'ils adoptent dans le domaine régi par la présente directive.

Article 17

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Luxembourg, le 14 juin 1993.

Par le Conseil

Le président

J. TROJEBORG

(1) JO no C 174 du 23. 11. 1992. JO no C 150 du 31. 5. 1993.(2) JO no C 223 du 31. 8. 1992, p. 16.(3) JO no L 186 du 30. 6. 1989, p. 23.(4) Codex Alimentarius, volume A. Codes d'usage internationaux recommandés en matière d'hygiène. Principes généraux d'hygiène alimentaire. Seconde révision (1985). Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, Rome, 1988.(5) JO no L 136 du 20. 5. 1974, p. 1.(6) JO no L 109 du 26. 4. 1983, p. 8. Directive modifiée en dernier lieu par la décision 92/400/CEE (JO no L 221 du 6. 8. 1992, p. 55).(7) JO no L 291 du 19. 11. 1969, p. 9.

ANNEXE

Préface 1. Les chapitres V à X de la présente annexe s'appliquent à toutes les étapes suivant la production primaire, pendant la préparation, la transformation, la fabrication, le conditionnement, le stockage, le transport, la distribution, la manutention et la vente ou la mise à la disposition du consommateur.

Les autres chapitres de l'annexe s'appliquent:

- le chapitre I, à tous les locaux, à l'exception de ceux qui sont couverts par le chapitre III,
- le chapitre II, à tous les locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées, à l'exception de ceux qui sont couverts par le chapitre III, et à l'exclusion des salles à manger,
- le chapitre III, à tous les locaux énumérés dans l'intitulé du chapitre,
- le chapitre IV, à tous les moyens de transport.

2. Les mots «le cas échéant» et «au besoin» utilisés dans la présente annexe signifient «aux fins de la sécurité et de la salubrité des denrées alimentaires».

I Prescriptions générales pour les locaux (autres que celles qui sont énoncées au chapitre III) 1. Les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien.

2. Par leur agencement, leur conception, leur construction et leurs dimensions, les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent:

- a) pouvoir être nettoyés et/ou désinfectés de manière convenable;
- b) permettre de prévenir l'encrassement, le contact avec des matériaux toxiques, le déversement de particules

dans les denrées alimentaires et la formation de condensation et de moisissure indésirable sur les surfaces;

c) permettre la mise en oeuvre de bonnes pratiques d'hygiène, et notamment prévenir la contamination croisée entre et durant les opérations par les denrées alimentaires, les équipements, les matériaux, l'eau, l'aération et le personnel et les sources de contamination extérieures telles les insectes et autres animaux nuisibles;

d) offrir, au besoin, des conditions de température permettant une transformation et un stockage hygiénique des produits.

3. Un nombre suffisant de lavabos judicieusement situés et signalisés, destinés au lavage des mains doit être disponible. Des toilettes en nombre suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées à un système d'évacuation efficace doivent être disponibles. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manutention des denrées alimentaires.

4. Les lavabos destinés au lavage des mains doivent être équipés d'eau courante, chaude et froide, ainsi que de dispositifs pour le lavage et le séchage hygiénique des mains. Le cas échéant, les dispositifs de lavage des denrées alimentaires doivent être séparés de ceux destinés au lavage des mains.

5. Il doit y avoir une ventilation adéquate et suffisante, qu'elle soit naturelle ou mécanique. Il importe d'éviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre. Les systèmes de ventilation doivent être conçus de manière à permettre d'accéder aisément aux filtres et aux autres pièces devant être nettoyées ou remplacées.

6. Toutes les installations sanitaires se trouvant dans des locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent être équipées d'une ventilation adéquate, naturelle ou mécanique.

7. Les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent avoir un éclairage naturel et/ou artificiel suffisant.

8. Les systèmes d'évacuation des eaux usées et des eaux sanitaires doivent être suffisants pour faire face aux exigences; ils doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination des denrées alimentaires.

9. Au besoin, des vestiaires adéquats pour le personnel doivent être prévus en suffisance.

II Prescriptions spécifiques pour les locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées (à l'exclusion des salles à manger et des locaux précisés au chapitre III) 1. Dans les locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées (à l'exclusion des salles à manger):

a) les revêtements de sol doivent être bien entretenus, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. Cela exige l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent. Le cas échéant, les sols doivent permettre une évacuation adéquate en surface;

b) les surfaces murales doivent être bien entretenues, faciles à laver et, au besoin, à désinfecter. Cela exige l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants,

lavables et non toxiques et une surface lisse jusqu'à une hauteur convenable pour les opérations, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent;

c) les plafonds, faux-plafonds et autres équipements suspendus doivent être conçus, construits et ouverts de manière à empêcher l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissures indésirables et le déversement de particules;

d) les fenêtres et autres ouvertures doivent être conçues de manière à prévenir l'encrassement. Celles qui peuvent donner sur l'environnement extérieur doivent, au besoin, être équipées d'écrans de protection contre les insectes, qui doivent pouvoir être facilement enlevés pour le nettoyage. Lorsque l'ouverture des fenêtres entraînerait une contamination des denrées alimentaires, les fenêtres doivent rester fermées et verrouillées pendant la production;

e) les portes doivent être faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. Cela exige l'utilisation de surfaces lisses et non absorbantes, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent;

f) les surfaces (y compris les surfaces des équipements) en contact avec les aliments doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. Cela exige l'utilisation de matériaux lisses, lavables et non toxiques, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent.

2. Au besoin, on prévoira des dispositifs adéquats en vue du nettoyage et de la désinfection des outils et équipements de travail. Ces dispositifs doivent être fabriqués dans des matériaux résistant à la corrosion, être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau chaude et froide.

3. Le cas échéant, on prendra des dispositions adéquates en vue du lavage des denrées alimentaires. Tout évier ou dispositif semblable de lavage des aliments doit disposer d'une alimentation adéquate en eau potable, chaude et/ou froide selon les besoins, et doivent être nettoyés régulièrement.

III Prescriptions applicables aux sites mobiles et/ou provisoires (tels que tentes-marquises, étals, points de vente automobiles), aux locaux utilisés principalement comme maison d'habitation, aux locaux utilisés occasionnellement à des fins de restauration, ainsi qu'aux distributeurs automatiques 1. Les sites ainsi que les distributeurs automatiques sont installés, conçus, construits, nettoyés et entretenus de manière à éviter, autant que faire se peut, la contamination des denrées alimentaires et la présence d'insectes et autres animaux nuisibles.

2. Plus particulièrement, là où cela s'avère nécessaire:

a) des installations appropriées seront prévues pour assurer un niveau d'hygiène personnelle adéquat (elles comprendront, entre autres, des installations permettant de se laver et de se sécher les mains dans des conditions d'hygiène, des installations sanitaires hygiéniques et des vestiaires);

b) les surfaces en contact avec les aliments doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. Cela exige l'utilisation de matériaux lisses, lavables et non toxiques, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent;

c) des moyens adéquats pour le nettoyage et, au besoin, la désinfection des outils et équipements de travail doivent être prévus;

d) des moyens adéquats doivent être prévus pour maintenir la propreté des denrées alimentaires;

e) de l'eau potable, chaude et/ou froide, doit être prévue en quantité suffisante;

f) des dispositions et/ou installations adéquates doivent être prévues pour stocker et éliminer, dans des conditions d'hygiène, les substances et déchets dangereux et/ou non comestibles, qu'ils soient solides ou liquides;

g) des installations et/ou dispositifs adéquats doivent être prévus pour maintenir les denrées alimentaires dans des conditions de température adéquates et pour contrôler celles-ci;

h) les denrées alimentaires doivent être placées à des endroits et dans des conditions permettant d'éviter, autant que faire se peut, les risques de contamination.

IV Transport 1. Les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport des denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien de manière à protéger les denrées alimentaires contre toute contamination et ils doivent, au besoin, être conçus et construits de manière à pouvoir être convenablement nettoyés et/ou désinfectés.

2. Ces réceptacles de véhicules et/ou conteneurs doivent servir exclusivement au transport de denrées alimentaires si celles-ci peuvent être contaminées en cas de chargements d'autre nature.

Les denrées alimentaires en vrac à l'état liquide, granulaire ou poudreux doivent être transportées dans des réceptacles et/ou conteneurs/citernes réservés au transport de denrées alimentaires. Sur les conteneurs doit figurer une mention clairement visible et indélébile, dans une ou plusieurs langues de la Communauté, relative à leur utilisation pour le transport de denrées alimentaires, ou la mention «Uniquement pour denrées alimentaires».

3. Lorsque des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs sont utilisés pour transporter d'autres produits en plus des denrées alimentaires ou pour transporter différentes denrées alimentaires, en même temps, les produits doivent être bien séparés lorsque cela s'avère nécessaire pour prévenir le risque de contamination.

4. Lorsque des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs ont été utilisés pour transporter des produits autres que des denrées alimentaires ou pour transporter des denrées alimentaires différentes, un nettoyage efficace doit être effectué entre deux chargements pour éviter le risque de contamination.

5. Les denrées alimentaires chargées dans des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs doivent être placées et protégées de manière à réduire au maximum les risques de contamination.

6. Au besoin, les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport de denrées alimentaires doivent pouvoir maintenir celles-ci à des températures

appropriées et, si la situation l'exige, être conçus de manière à contrôler les niveaux desdites températures.

V Exigences applicables aux équipements Tous les articles, installations et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent être propres et:

a) doivent être construits, réalisés et entretenus de manière à réduire au maximum les risques de contamination des denrées alimentaires;

b) à l'exception des conteneurs et emballages perdus, doivent être construits, réalisés et entretenus de manière à permettre un nettoyage approfondi et, au besoin, une désinfection, qui soient suffisants compte tenu des fins auxquelles ils sont destinés;

c) doivent être installés de manière à permettre un nettoyage convenable de la zone environnante.

VI Déchets alimentaires 1. Les déchets alimentaires et autres ne doivent pas pouvoir être entassés dans un local par lequel circulent des denrées alimentaires, sauf lorsque le bon fonctionnement de l'exploitation l'exige.

2. Les déchets alimentaires et autres doivent être déposés dans des conteneurs dotés d'une fermeture, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres types de conteneurs utilisés conviennent. Ceux-ci doivent être conçus de manière adéquate, bien entretenus et, au besoin, faciles à nettoyer et à désinfecter.

3. Des dispositions appropriées doivent être prises pour l'élimination et le stockage des déchets alimentaires et autres. Les aires de stockage des déchets doivent être conçues et gérées de manière à pouvoir être propres en permanence et à prévenir l'accès des insectes et autres animaux nuisibles et la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux.

VII Alimentation en eau 1. L'alimentation en eau potable doit être suffisante, ainsi que le prévoit la directive 80/778/CEE du Conseil, du 15 juillet 1980, relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine (1). Cette eau potable doit être utilisée si cela s'avère nécessaire pour éviter la contamination des denrées alimentaires.

2. Lorsque de la glace est nécessaire, elle doit être fabriquée à partir d'une eau conforme aux spécifications visées à la directive 80/778/CEE. Cette glace doit être utilisée chaque fois que cela s'avère nécessaire pour éviter la contamination des denrées alimentaires. Elle doit être fabriquée, manipulée et stockée dans des conditions prévenant toute contamination.

3. La vapeur utilisée directement en contact avec les denrées alimentaires ne doit contenir aucune substance présentant un danger pour la santé ou susceptible de contaminer le produit.

4. L'eau non potable utilisée pour la production de vapeur, la réfrigération, la lutte contre l'incendie et à d'autres fins semblables sans rapport avec les denrées alimentaires doit circuler dans des réseaux séparés, facilement identifiables et sans raccordement avec les systèmes d'eau potable ou possibilité de reflux dans ces systèmes.

VIII Hygiène personnelle 1. Toute personne travaillant dans une zone de manutention de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle et, le cas échéant, porter des vêtements de protection propres et adaptés.

2. Aucune personne dont on sait ou dont on soupçonne qu'elle souffre d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ou souffrant, par exemple, de plaies infectées, d'infections ou lésions cutanées ou de diarrhée ne doit être autorisée à travailler dans une zone de manutention de denrées alimentaires, à quelque titre que ce soit, lorsqu'il existe un risque de contamination directe ou indirecte des aliments par des micro-organismes pathogènes.

IX Dispositions applicables aux denrées alimentaires 1. Les entreprises du secteur alimentaire ne doivent accepter aucun ingrédient ou matière première dont on sait ou dont on a tout lieu de supposer qu'ils sont contaminés par des parasites, des micro-organismes pathogènes ou par des substances toxiques, décomposées ou étrangères, de manière telle que, après le triage et/ou les procédures de préparation ou de transformation hygiéniquement appliquées par les entreprises, ils resteraient impropres à la consommation humaine.

2. Les matières premières et les ingrédients stockés dans l'établissement doivent être conservés dans des conditions adéquates permettant d'éviter toute détérioration néfaste et de les protéger contre toute contamination.

3. Toutes les denrées alimentaires qui sont manipulées, stockées, emballées, exposées et transportées sont protégées contre toute contamination susceptible de les rendre impropres à la consommation humaine, dangereuses pour la santé ou contaminées de manière telle qu'elles ne pourraient être raisonnablement considérées comme pouvant être consommées en l'état. En particulier, les denrées alimentaires doivent être disposées et/ou protégées de manière à réduire au maximum les risques de contamination. Des méthodes adéquates doivent être mises au point pour lutter contre les insectes et autres animaux nuisibles.

4. Les matières premières, les ingrédients, les produits semi-finis et les produits finis susceptibles d'encourager le développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines doivent être conservés à des températures qui n'entraînent pas de risque pour la santé. Pour autant que la sécurité alimentaire soit assurée, il est admis de les soustraire à ces températures pour des périodes de courte durée lorsque cela s'avère nécessaire pour des questions pratiques de manutention lors de l'élaboration, du transport, du stockage, de l'exposition et du service des aliments.

5. Lorsque les denrées alimentaires doivent être conservées ou servies à basse température, elles doivent être réfrigérées dès que possible après le dernier stade de traitement thermique ou, en l'absence de traitement thermique, après le dernier stade de l'élaboration, à une température qui n'entraîne pas de risques pour la santé.

6. Les substances dangereuses et/ou non comestibles, y compris les aliments pour animaux, doivent faire l'objet d'un étiquetage approprié et être stockées dans des conteneurs sûrs et séparés.

X Formation Les exploitants d'entreprises du secteur alimentaire s'assurent que les manutentionnaires de denrées alimentaires sont encadrés et/ou disposent d'une formation en matière d'hygiène alimentaire en fonction de leur activité professionnelle.

(1) JO no L 229 du 30. 8. 1980, p. 11. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 91/692/CEE (JO no L 377 du 31. 12. 1991, p. 48).